

**huîtres** balsamique (fg) châtaignes  
**bretonnes** Champagne **poularde de Bresse**

betterave **truffes**  
noires **N°40** fenouils

Mangue sicilienne

**caviar** saint-jacques (fg) chocolat  
cardons pure origine

**menu sole** **hiver** carte  
foie gras de canard 2019-2020

**courge** Demoiselles vino santo

ris homard bleu de casier **corail** boeuf

de veau (fg) **canard nantais** des

des Trois-Lacs **mandarine** Pléiades

**salsifis** araignée citron **barbue**

fruits de la Passion — de mer (fg) échalotes

**fromages** desserts **poularde**



— RESTAURANT —  
**HÔTEL DE VILLE**  
— CRISSIER —

FRANCK (fg) GIOVANNINI

**huîtres** balsamique (fg) châtaignes  
**bretonnes** Champagne poularde de Bresse  
betterave **truffes** **N°40** fenouils  
noires  
Mangue sicilienne  
**caviar** saint-jacques (fg) chocolat  
cardons pure origine  
**menu** sole **hiver** carte  
foie gras de canard 2019-2020  
**courge** Demoiselles vino santo  
ris homard bleu de casier **corail** bœuf  
de veau (fg) **canard nantais** des  
des Trois-Lacs mandarine Pléiades  
**salsifis** araignée citron **barbue**  
fruits de — de mer (fg) échalotes  
la Passion  
**fromages** desserts poularde

## ENTDECKUNG MENU

VON 315 CHF

8 GERICHTE

KOMPONENTEN DER BESTEN

PRODUKTEN VOM MOMENT

# MENÜ GASTRONOMIQUE

CHF 390

Geeiste Nage von **Scheidenmuscheln**  
mit Weisswein aus dem Lavaux, Zitronenperlen,  
veredelt mit Ossietra-Kaviar Impérial



Kugeln von **Gänseleber**  
mit Blutorange überpudert, Früchte-Chutney,  
fein gesäuert mit Grains Nobles

Nüsschen von **Jakobsmuscheln**,  
golden gebraten, mit Blumkohlröschen,  
kräftige Reduktion von Dézaley und Petersilie

Schatulle von **Cardons de Crissier**  
veredelt mit schwarzen Diamanten,  
milchige Bouillon parfümiert mit Verdelho

Rücken vom **Glattbutt aus der Bretagne**,  
auf kleiner Flamme karamellisiert,  
Cornets mit Cépage d'Or

Langusten-Medaillons von «**Belles Demoiselles**»,  
mit Corail zubereitet, confierter Kürbis  
und Spinat mit Fine des Grisons

Filet von **Milchlamm**, grilliert,  
gewürzt mit Senf «à l'ancienne»,  
mit ersten Wintergemüsen,  
gratinierte Schulter an Pfeffer



Auswahl von frischem und gereiftem **Käse**



Geeiste Creme « **Coco** »  
angereichert mit Zesten von Zitrusfrüchten  
Mandelsplitter an «Rhum des glaciers»

Leichte Crema Catalana von **sizilianischer Mango**,  
mit erfrischem Fruchtfleisch von Clementinen

**Die Naschereien der Saison**