

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** boeuf
 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**



— RESTAURANT —
HÔTEL DE VILLE
 — CRISSIER —
 FRANCK (fg) GIOVANNINI

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** bœuf
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

MENU DÉCOUVERTE
DÈS 315 CHF
8 PLATS SURPRISES
COMPOSÉS DES MEILLEURS
PRODUITS DU MOMENT

MENU GASTRONOMIQUE

À 390 CHF

Nage glacée de **Couteaux** mouillée au blanc du Lavaux
perles de citron assaisonnées à l'Osciète Impérial



Élégantes billes de **Foie Gras** poudrées à l'orange sanguine
chutney de fruits acidulés aux grains nobles

Noix de **Saint-Jacques** dorée aux pointes de chou-fleur
réduction vigoureuse au Dézaley et persil

Ecrin gourmand de **Cardons de Crissier** aux diamants noirs
bouillon lacté parfumé au Verdelho

Dos de **Barbue des pêches bretonnes** caramélisé à feu doux
cornets gourmands cuisinés au Cépage d'Or

Médailles de belle **Demoiselle** cuits au corail
courge confite et pousses d'épinards à la Fine des Grisons

Filet d'**Agneau de lait** grillé à la moutarde ancienne
primeurs d'hiver et épaule gratinée au poivre



Fromages frais et affinés



Crème givrée «**Coco**» rehaussée aux zestes d'agrumes
éclats d'amandes au Rhum des glaciers

Catalane légère de **Mangue sicilienne**
rafraîchie à la chaire de clémentines

Friandises

Pour les déjeuners du mardi au vendredi, nous vous proposons un menu à 215 CHF, qui peut être dégusté en moins de 2 heures.

Afin de rendre votre expérience encore plus inoubliable, nous sommes à l'écoute de vos allergies alimentaires.
Merci de les indiquer au Maître d'Hôtel lors de la prise de commande.

Nos pains sont confectionnés de façon artisanale au levain naturel à chaque service par notre boulanger.

Certains produits rares pourraient malheureusement nous manquer.

Service et TVA 7,7% inclus.