

**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

## **MENÙ SCOPERTA**

DA 315 CHF

8 PIATTI SORPRESA

COMPOSITO DAL MIGLIORI

PRODOTTI DEL MOMENTO

# MENÙ GASTRONOMICO

CHF 390

Nage ghiacciata di **Cannolicchi**  
bagnata al Bianco di Lavaux  
perle di limone condite all'oscetra Imperiale



Eleganti biglie di **Foie Gras**  
spolverate all'arancia rossa  
chutney di frutti acidulati agli acidi Nobili

**Noci di Capesante** dorate alle punte di cavolfiore  
riduzione vigorosa al Dézaley e prezzemolo

Scrigno Gourmet di **Cardi di Crissier**  
ai diamanti neri brodo  
lattiginoso profumato al verdelho

Schiena di **Rombo liscio di pesca bretone**  
caramellata a fuoco dolce  
cornetti Gourmet cucinati al vitigno d'oro

Medaglioni di **Scampi** caramellati al corallo  
zucca confit e germogli di spinaci  
alla fine de Grisons

Filetto d'**Agnello da latte** grigliato alla senape Antica  
primizie invernali  
e spalla gratinata al pepe



**Formaggi** freschi e affinati



Crema gelata **Cocco** ravvivata alle scorze di agrumi  
scaglie di mandorle al rum dei ghiacciai

Catalana leggera di **Mango siciliano**  
rinfrescato alla polpa di Clementini

**Friandises**