



01

02

03

04

05

06

07

08

09

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

N^{fg}
FRANCK
GIOVANNINI

21

22

23

— RESTAURANT —
HÔTEL DE VILLE
— CRISSIER —

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

41

42

43

44

45

46

47

48

49

50

ESTIVALE 2022

MENU GASTRONOMIQUE

À 390 CHF

Pressée de **Perches du Léman** légèrement tomate
courgettes craquantes au Dézaley du Chablais



Bricelet gourmand de **Petits Pois du jardin**
assaisonné à la viande séchée des Alpes valaisannes

Elégante crêpe de **Haricots verts du canton**
jus végétal réhaussé au caviar Oscière

Palet moelleux de **Chanterelles** et jeunes poireaux
copeaux de Tête de Moine et fleur de thym

Filet de **Rouget de roche** croustillant aux violets d'Italie
réduction vigoureuse mouillée au cépage d'Or

Médallions de **Homard bleu** mijotés au four
tuile de corail et bouillon goûteux au basilic

Selle d'**Agneau** caramélisée au lard du pays
aubergine confite parfumée à l'ail noir du nord vaudois



Fromages frais et affinés



Cocktail désaltérant façon «milk shake»
aux **Fraises Cléry** et perles de citron

Ecrin givré aux premières **Framboises**
petits fruits rouges marinés à l'eau-de-vie

Friandises

**Pour les déjeuners du mardi au vendredi, nous vous proposons un menu,
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.