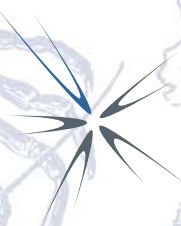




— N° 30 —

HIVER

2017/2018



B.VIOLIER

RESTAURANT
DE L'HÔTEL DE VILLE
CRISSIER · SUISSE

LA CARTE DE FRANCK GIOVANNINI

CHF

Vinaigrette de Primeurs vaudois cuits et crus soigneusement assaisonnés au vino santo	65
Déliçates billes de Foie Gras de canard à la syrah, chutney de poire Louise Bonne comme un vin chaud	70
Nage glacée de Coquillages mouillée au dézaley, fenouil croquant et caviar osciètre sélection	110
Salade d' Epinards et Truffes Noires à l'œuf cassé façon Philippe Rochat	160

Dôme éclatant de Cardons du jardin aux diamants noirs de Provence, réduction relevée au verdelho	120
Bouchées végétales de Poireaux bleus d'hiver truffées, bouillon lacté à la périgourdine	110
Coquilles Saint-Jacques poêlées vivement, sauce corsée au géant d'Italie et racines fondantes	70
Huîtres blanches d'Ancein du bassin de Marennes pochées au champagne, crème légère à l'impérial	120

Dos de Barbue des pêches bretonnes cuit au naturel, betteraves tout en couleur cuisinées à l'écorce de lime	85
Sole de petits bateaux dorée entière façon meunière, condiments acidulés aux trois citrons	95
Filet de Daurade royale du Golfe de Gascogne délicatement poêlé, pesto gourmand à la graine de moutarde	90
Homard bleu de casier breton étuvé sur sa carapace, tempura croustillants à la truffe noire	140
Médailles de belles Demoiselles chauffés à feu doux, choux frisés fondants et réduction vigoureuse cardinalisée	120

Morceau noble de Bœuf parthenais romand grillé aux quatre poivres, pommes ressorts aux échalotes grises	100
Agneau de lait fribourgeois en deux cuissons: la selle rosée à l'origan et l'épaule confite épicée	95
Noix de Ris de veau piquée aux truffes rôtie en cocotte, jus puissant et oignons caramélisés	110
Pieds de Porc du Jura glacés au vieux madère, mousseline truffée à l'huile de noisette	110

Caneton rouennais laqué aux baies sauvages séchées, réduction au cornalin pimentée et verjus de Chamoson	100
Poularde de Bresse contisée et blondie au sautoir, sucs de cuisson Périgueux (2 pers.)	240
Canard Nantais à la lie de Chambertin Frédy Girardet (2 pers.)	200

Fromages frais et affinés	35
----------------------------------	----

Gratin tiède de Fruits exotiques au citron vert, palets givrés à la passiflore	35
Bouchées croquantes de Poires William au whisky, glace noisette au caramel tuilé	30
Feuilles craquantes au Chocolat Pure Origine , lady finger moelleuse déglacée au rhum	40
Tarte fine feuilletée de Pommes Gala «Hôtel de Ville», crème glacée au calvados (2 pers.)	60
Soufflé aux Mandarines de Sicile (2 pers.)	70

Pour les déjeuners du mardi au vendredi, nous vous proposons un menu rapide à 195 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 8% inclus.