



N° 31

PRINTEMPS

2018



B.VIOLIER

RESTAURANT
DE L'HÔTEL DE VILLE
CRISSIER · SUISSE

LA CARTE DE FRANCK GIOVANNINI

	CHF
Bouchées d' Asperges vertes du Valais en mimosa, pousses printanières au vino santo _____	65
Billes de Foie Gras de Canard poudrées, chutney de fruits au miel de mes abeilles _____	70
Consommé glacé de Petits Pois et Févettes assaisonné au caviar osciètre sélection _____	90
Médallions de Homard bleu marinés aux agrumes, armoricaine au corail et primeurs croquants _____	110
Bulles de Morilles à l'amigne grain noble, inflorescences relevées et éclats de céleri branche _____	80
Poêlée de Grenouilles à l'échalote grise, jus gourmand aux champignons et vieux madère _____	90
Belles Blanches Valaisannes cuisinées de la tête aux pieds, bouillon lacté légèrement acidulé _____	75
Nage iodée de Petits Coquillages anisés, jeune fenouil à l'impérial _____	110
Dos de Turbot sauvage cuit sur l'arête, tempura aux trois citrons et géant d'Italie _____	95
Blanc de Lotte des Côtes Atlantiques rôti aux épices, réduction puissante à la fleur de câpre _____	85
Saint-Pierre des pêches bretonnes caramélisé au four « façon soupe de poisson » (2 personnes) _____	180
Fricassée de Langoustine mijotée à feu doux, pincés croustillants à l'avocat et poivron fondant _____	120
Ombre Chevalier du Lac au dézaley _____ Prix selon arrivage	
Côte ou Filet Mignon de Veau des Trois-Lacs servi rosé aux morilles brunes et blondes _____	120
Morceau noble de Bœuf de Lavaux grillé au poivre vert, confit de courgette au basilic _____	100
Belle pomme de Ris de Veau croustillante, crème légère au fumet des sous-bois _____	85
Selle d' Agneau de Sisteron à la moutarde ancienne, fondantes dorées au four à l'origan _____	110
Canard Nantais à la lie de Chambertin (2 personnes) _____	200
Caneton rouennais lustré au merlot et vinaigre de framboises de Sévery _____	95
Poularde de Bresse colorée en cocotte, cassolette d'asperges forestière au vin jaune (2 personnes) _____	220
Fromages frais et affinés _____	35
Soupe rafraîchissante de Ciflorette parfumée à la citronnelle et piment des abeilles _____	30
Drops chocolatés aux premiers Fruits Rouges , sorbet pure origine aux noisettes du Piémont _____	40
Mille-feuille givré Exotique , ananas compoté au rhum charrette (2 personnes) _____	80
Fraises Gariguettes délicatement meringuées, aromatisées à l'orange et mélisse _____	35
Soufflé aux Fraises et citron vert (2 personnes) _____	70

Pour les déjeuners du mardi au vendredi, nous vous proposons un menu 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 7.7% inclus.