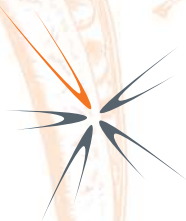




— N° 32 —

# ESTIVALE

2018



**B.VIOLIER**

RESTAURANT  
DE L'HÔTEL DE VILLE  
CRISSIER • SUISSE

# LA CARTA DI FRANCK GIOVANNINI

	CHF
Bocconi freddi di <b>Pomodori a Grappolo valdesi</b> all' avocado piccante, succo scarlatto e chips croccanti _____	60
Sfilacci di <b>Granchio di nassa</b> conditi al caviale oscetra, vellutata iodata e finocchio croccante _____	95
<b>Scampi</b> cotti al naturale, vinaigrette di primizie locali acidulata al vino santo _____	120
Cilindro di <b>Canterelli</b> spadellato alle cipolle novelle, riduzione deglassata alla petite arvine _____	80
Fricassee di <b>Rane</b> croccanti ai fagiolini, emulsione ai sapori del giardino _____	90
Ravioli <b>Vegetali</b> spolverati alle infiorescenze di Noville, crema leggera di cavolfiori cotti e crudi _____	70
Filetti di <b>Triglia di scoglio</b> al tegame carciofi violetti alle erbe fresche e nage bagnata allo chasselas _____	80
<b>Spigola di lenza</b> caramellata alle perle di limone, marinatura intensa al gigante d'Italia e dézaley _____	90
Bianco di <b>Rombo chiodato della costa atlantica</b> cotto sulla lisca, salsa vierge estiva alle picholines e aromi _____	100
Medaglioni d' <b>Astice bretone</b> scaldato sul suo dorso e tempura di primizie al corallo _____	110
<b>Manzo delle Pleiadi</b> grigliato al pepe verde, patate ressort dorate all'origano _____	95
Sella d' <b>Agnello delle Alte Alpi</b> arrostita sull'osso, dauphines alla senape in grani e prezzemolo _____	110
Mela di <b>Animelle di Vitello</b> caramellata al burro di Penthéréaz, succo selvatico ai funghi del momento _____	85
<b>Anatra di nantes</b> ai sedimenti del chambertin stile Frédy Girardet (2 persone) _____	200
<b>Anatroccolo di Rouen</b> lustrato al merlot e aceto di lamponi di Sévery _____	100
Elegante <b>Pollo di Jussy</b> dorato al forno ai primi finferli, cosce fondenti e fagiolini di "la Côte" _____	95
<b>Formaggi freschi e affinati</b> _____	35
"Palet" d'avorio di <b>Lamponi</b> alla menta piperita, scorze di meringa agli agrumi _____	35
Zuppa fredda di piccoli <b>Frutti Rossi</b> di stagione alla melissa _____	30
<b>Ciliege</b> all'acqua vite e cuore fondente, sorbetto amarena ai pistacchi croccanti _____	35
"Religieuse" ghiacciato al <b>Cioccolato nero</b> e profumato alle nocciole e yuzu _____	40
Soufflé ai <b>Lamponi</b> e limone verde (2 persone) _____	70

Per i pranzi da martedì a venerdì vi proponiamo un menu rapido a CHF 195 che può essere degustato in meno di 2 ore

Al fine di rendere la vostra esperienza indimenticabile siamo attenti alle vostre allergie alimentari vi preghiamo di indicarle ai Maître d'Hôtel al momento della presa della comanda.

Il nostro pane artigianale è preparato con lievito naturale ad ogni servizio dal nostro panettiere.

Alcuni prodotti rari delle volte potrebbero mancare.

Servizio e IVA 7.7% inclusi