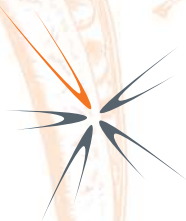




— N° 32 —

ESTIVALE

2018



B.VIOLIER

RESTAURANT
DE L'HÔTEL DE VILLE
CRISSIER • SUISSE

LA CARTE DE FRANCK GIOVANNINI

CHF

Bouchées glacées de Tomates Grappes vaudoises pimentées à l'avocat, jus écarlate et chips craquantes	60
Effiloché de Tourteau de casier assaisonné au caviar osciètre, velouté iodé et fenouil croquant	95
Belles Langoustines cuites au naturel, vinaigrette de primeurs locaux acidulée au vino santo	120
Fuseaux de Chanterelles poêlées aux oignons nouveaux, réduction déglacée à la petite arvine	80
Fricassée de Grenouilles croustillantes aux premiers haricots, émulsion aux saveurs du jardin	90
Ravioles Végétales poudrées aux inflorescences de Noville, crème légère de chou-fleur cuit et cru	70
Filets de Rouget de roche poêlés «melba», jeunes violets aux herbes fraîches et nage mouillée au chasselas	80
Bar de ligne caramélisé aux perles de citron, marinère puissante parfumée au géant d'Italie et Dézaley	90
Blanc de Turbot des côtes atlantiques cuit sur l'arête, vierge estivale aux picholines et aromates	100
Médailles de Homard breton chauffés sur son dos, tempura de primeurs au corail	110
Pièce de Bœuf des Pléiades grillé au poivre vert, pommes ressort dorées à l'origan	95
Selle d' Agneau des Hautes-Alpes rôtie sur l'os, dauphines à la moutarde ancienne et persil	110
Pomme de Ris de Veau caramélisée au beurre de Penthéréaz, jus sauvage aux champignons du moment	85
Canard Nantais à la lie de Chambertin (2 personnes)	200
Caneton rouennais lustré au merlot et vinaigre de framboise de Sévery	100
Elégante Volaille de Jussy dorée au four aux premières girolles, cuisses fondantes et haricots de la Côte	95
Fromages frais et affinés	35
Palet ivoire de Framboises à la menthe poivrée, zestes de meringue aux agrumes	35
Soupe glacée de petits Fruits Rouges de saison au piment des abeilles	30
Cerises au cœur fondant pochées à l'eau-de-vie, sorbet griotte aux pistaches croustillantes	35
Religieuse givrée au Chocolat pure origine parfumée aux noisettes et yuzu	40
Soufflé aux Framboises 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.