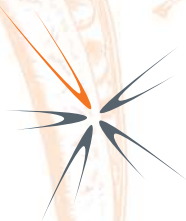




— N° 32 —

# ESTIVALE

2018



**B.VIOLIER**

RESTAURANT  
DE L'HÔTEL DE VILLE  
CRISSIER • SUISSE

# LA CARTE DE FRANCK GIOVANNINI

CHF

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