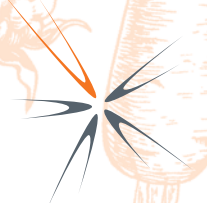




N° 33  
ÉTÉ  
2018



**B.VIOLIER**  
RESTAURANT  
DE L'HÔTEL DE VILLE  
CRISSIER · SUISSE

# LA CARTA DI FRANCK GIOVANNINI

Elegante cilindro di <b>Pomodori a Grappolo del nord valdese</b> rinfrescato al basilico e vino di Lavaux _____	60
Sfilacci di <b>Granchio di nassa</b> conditi al caviale oscietra, vellutata iodata e finocchio croccante _____	95
<b>Scampi</b> cotti al naturale, vinaigrette di primizie locali ravvivata al vino santo _____	120
Tuorlo mascherato ai <b>Porcini e Gallinacci</b> , sughetto selvatico deglassato alla petite arvine _____	80
Fricassea di <b>Rane</b> croccanti ai fagiolini, emulsione ai sapori del giardino _____	90
Brodetto leggero di <b>Cozze di Bouchot</b> aperte allo chasselas, bigne profumati allo zafferano dello Jorat _____	70
Filetto di <b>Triglia di scoglio</b> croccante ai fiori di capperi, fumetto delicato agli agrumi e agresto di Féchy _____	80
<b>Orata reale</b> caramellata alle tre zucchine, brodo lattiginoso speziato alle perle di limone _____	90
Bianco di <b>Rombo chiodato della costa atlantica</b> cotto sulla lisca, salsa vergine estiva alle olive picholines e aromi _____	100
Medaglioni d' <b>Astice bretone</b> scaldato sul suo carapace, tempura di verdure estive al corallo _____	110
<b>Manzo delle Pleiadi</b> grigliato al pepe verde, patate fondenti all'origano e peperone dolce _____	95
Sella d' <b>Agnello delle Alte Alpi</b> arrostita sull'osso, patate dauphines alla senape in grani e prezzemolo _____	110
Mela di <b>Animelle di vitello</b> , nappata al burro di Penthéréaz, riduzione 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
<b>Pollo di Bresse</b> dorato al forno ai porcini e gallinacci cucinati agli acini nobili (2 persone) _____	220
<b>Formaggi freschi e affinati</b> _____	35
Guscio croccante di <b>Albicocche Luizet</b> profumato alla melissa _____	35
Zuppa ghiacciata di <b>Pesche Bionde</b> , acidulata al limone verde e mandorle tostate _____	30
Bigné gelato ai <b>Lamponi della regione</b> e cioccolato alla vaniglia bourbon _____	42
Cuscino croccante di <b>Frutti Rossi de Paese</b> , crema densa alle scaglie di pistacchio _____	40
Soufflé all' <b>Albicocca</b> e lime(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 é preparato con lievito naturale ad ogni servizio dal nostro panettiere.  
Alcuni prodotti rari delle volte portobbero mancare.  
Servizio e IVA 7.7% inclusi