



N° 33

ÉTÉ

2018

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

# LA CARTE DE FRANCK GIOVANNINI

	CHF
Elégants fuseaux de <b>Tomates Grappes du nord vaudois</b> rafraîchi au basilic et vin du Lavaux	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 relevée au vino santo	120
<hr/>	
Vitellus masqué aux <b>Cèpes</b> et <b>Chanterelles</b> , jus sauvage déglacé à la petite arvine	80
Fricassée de <b>Grenouilles</b> croustillantes et haricots parchemin, émulsion aux saveurs du jardin	90
Nage légère de <b>Moules de Bouchot</b> ouvertes au chasselas, beignets parfumés au safran du Jorat	70
<hr/>	
Filets de <b>Rouget de Roche</b> croustillants à la fleur de câpre, fumet délicat aux agrumes et verjus de Féchy	80
<b>Daurade royale</b> caramélisée aux trois courgettes, bouillon lacté pimenté aux perles de citron	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 légumes d'été au corail	110
<hr/>	
Pièce de <b>Bœuf des Pléiades</b> grillée au poivre vert, pommes fondantes à l'origan et poivron doux	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> arrosée au beurre de Penthéraz, réduction aux champignons du moment	85
<hr/>	
<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
<b>Poularde de Bresse</b> dorée au four, bolets et girolles cuisinés aux grains nobles (2 personnes)	220
<hr/>	
<b>Fromages</b> frais et affinés	35
<hr/>	
Coque craquante aux <b>Abricots Luizet</b> parfumés au piment des abeilles	35
Soupe glacée de <b>Pêches blondes</b> acidulées au citron vert et amandes torréfiées	30
Religieuse givrée aux <b>Framboises du Pays</b> légèrement chocolatée à la vanille bourbon	42
Coussin craquant de <b>Fruits Rouges de saison</b> , crème onctueuse aux éclats de pistaches	40
Soufflé aux <b>Abricots</b> et limes (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.