



2019

2018



2018

2019

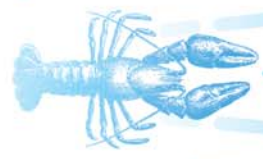


RESTAURANT

# HÔTEL DE VILLE

CRISSIER

FRANCK fg GIOVANNINI



2019

2018



2018

2019



# HIVER 2018/19

— N° 35 —

## LA CARTE

CHF

Vinaigrette de <b>Poireaux du canton</b> cuisinés comme une vichyssoise au «pulpeux de Sévery»	65
Feuilles de <b>Foie Gras</b> lustrées à la Petite Arvine, chutney de pommes du pays légèrement vinaigré	75
Effilochée de beau <b>Dormeur des côtes atlantiques</b> soigneusement assaisonné au caviar Oscière sélection	120

Elégants fuseaux de <b>Cardons de Crissier</b> aux truffes noires, crème légère déglacée au vieux Madère	120
Œufs végétaux aromatisés aux <b>Diamants noirs de Provence</b> , tétragones et tiges de céleri légèrement poivrées	110
Coquilles <b>Saint-Jacques</b> rôties aux coques et couteaux, réduction au Chasselas et persil	70

Filet de <b>Saint-Pierre</b> poêlé à la fleur de câpre, petits condiments épicés au balsamique	90
Dos de <b>Turbot</b> sauvage caramélisé au four, salsifis du canton aromatisés à l'orange sanguine	95
Noisettes de <b>Lotte des pêches bretonnes</b> poêlées à l'herbe royale, escabèche d'artichauts au Dézaley	85
<b>Homard bleu</b> cuit sur sa carapace, jus gourmand aux éclats de truffes noires et chips croustillantes	140
Cocotte gourmande de <b>Langoustines</b> aux primeurs d'hiver, bouillon coraillé flambé au Colombard	120

Pièce de <b>Bœuf des bords du Léman</b> grillée au poivre, pommes fondantes comme un «confit»	100
Selle d' <b>Agneau de lait des Préalpes fribourgeoises</b> à la moutarde ancienne, crispy d'épaule moelleuse	110
Noix de <b>Ris de Veau</b> piquée à la périgourdine, fricassée de primeurs aux échalotes grises	95
Pieds de <b>Porc</b> glacés au Porto et Madère, petits oignons caramélisés aux truffes	95
<b>Caneton rouennais</b> lustré aux fruits rouges, réduction puissante légèrement acidulée	100
<b>Poularde de Bresse</b> truffée, soigneusement dorée au sautoir, sucs de cuisson au Verdelho (2 personnes)	240

<b>Fromages</b> frais et affinés	35
----------------------------------	----

Délicates bouchées meringuées de <b>Mangue de Sicile</b> , rehaussées aux zestes de gingembre	35
Coque craquante chocolatée aux <b>Clémentines</b> , sorbet rafraîchissant aux écorces d'orange	40
<b>Poires Williams du Valais</b> givrées, éclats de caramel au Single Malt	35
Fine tarte feuilletée de <b>Pommes Gala</b> , crème glacée aux amandes et Calvados (2 personnes)	70

## LES CLASSIQUES DE L'HÔTEL DE VILLE

Salade d' <b>Epinards</b> et œuf poché aux truffes noires	160
<b>Huîtres N° 3 d'Oléron</b> tièdes au Champagne et caviar Oscière	120
<b>Canard Nantais</b> à la lie de Chambertin (2 personnes)	200
Soufflé aux <b>Mandarines</b> et citron vert (2 personnes)	60

**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.