



RESTAURANT  
**HÔTEL DE VILLE**  
CRISSIER  
FRANCK (fg) GIOVANNINI

**ESTIVALE 2019**  
— N° 37 —

## LA CARTE

CHF

Velouté éclatant de <b>Tomates Rose de Berne</b> assaisonné au basilic et primeurs croquants	60
Vinaigrette de <b>Poisson bleu</b> mariné au Chasselas, mousseline de petits pois et fèves	75
Médaillons de <b>Cardinal des mers</b> cuisinés en escabèche, pousses d'épinards au vinaigre de Sévery	110
Bouchées de <b>Beau Dormeur de casier</b> à l'Impérial, marinère acidulée au vin de la Côte	100

Bulles gourmandes de <b>Chanterelles</b> et <b>Aubergines</b> , crème légère à la Petite Arvine valaisanne	80
Fricassée de <b>Grenouilles</b> aux premières girolles, haricots de Vinzel et tempura craquantes	95
Élegants fuseaux d' <b>Haricots verts du canton</b> poudrés à l'œuf cassé et caviar de Martigues	70

Filets de <b>Rouget Barbet</b> poêlé Melba, jus délicat au pesto légèrement tomates	90
Dos de <b>Lieu jaune</b> cuit au naturel, bouillon légèrement safrané au persil	85
Belle <b>Sole des Côtes Atlantiques</b> cuisinée meunière aux agrumes et fleurs de câpre	110
<b>Homard breton</b> étuvé sur sa carapace, fumet vigoureux à la Folle Blanche et estragon	110
<b>Langoustines</b> croustillantes aux petits pois du jardin, chips de maïs et réduction au corail	120

Noisettes de <b>Bœuf Romand</b> grillées au poivre sauvage et caviar d'aubergine	100
Selle d' <b>Agneau des Hautes-Alpes</b> à la moutarde de Syrah, tarte fine d'artichauts à l'oignon	110
Noix de <b>Ris de Veau</b> dorée à l'échalote, pommes fondantes aux champignons estivaux	85
Jeune <b>Volaille de Jussy</b> à la bile de Marsanne, bouchées de cuisses croustillantes	95
<b>Canard nantais</b> cuit rosé au Cornalin (2 personnes)	200
<b>Caneton rouennais</b> lustré aux fruits rouges acidulés au pulpeux du moulin	100
<b>Poularde de Bresse</b> aux chanterelles, gueulardes aux oignons caramélisés (2 personnes)	220

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

Opaline craquante de <b>Cerises Bigarreau</b> glacées, jus écarlate griottes-pistaches	40
Drops au chocolat Pure Origine et <b>Framboises du pays</b> au piment des abeilles	45
Soupe froide de <b>Fraises</b> et <b>Baies des bois</b> , crème onctueuse poudrée noix de coco	35
Mille-Feuilles au cœur givré parfumé au <b>Citron Malaga</b> et amandes torréfiées	45
Soufflé <b>Framboises</b> et lime (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.