



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

**ESTIVALE 2019**  
— N° 37 —

# ALLA CARTA

CHF

Vellutata eclatante di <b>Pomodori Rosa di Berna</b> conditi al basilico e primizie croccanti	60
Vinaigrette di <b>Pesce Blu</b> marinato allo Chasselas, mousse leggera di piselli e fave	75
Medaglioni di <b>Cardinale del mare</b> cucinato all'escabèche, germogli di spinaci all'aceto di Sévery	110
Boccone di <b>Granciporro di nassa</b> all'Imperiale marinatura acidulata al vino di La Côte	100
Sfere Gourmet di <b>Finferli</b> e <b>Melanzane</b> crema leggera alla Petite Arvine valesana	80
Fricassea di <b>Rane</b> ai primi gallinacci, fagiolini di Vinzel e Tempura croccante	95
Elegante affusolato di <b>Fagiolini Parchemin del Cantone</b> spolverati al giallo d'uovo e caviale di Martigues	70
Filetto di <b>Triglia</b> spadellato al Melba salsina delicata al pesto e pomodoro	90
Filetto di <b>Merluzzo giallo</b> cotto al naturale brodo leggermente profumato allo zafferano e prezzemolo	85
<b>Sogliola di costa atlantica</b> alla mugnaia cucinata agli agrumi e fiori di capperi	110
<b>Astice bretonne</b> stufato sul carapace fumetto vigoroso alla Folle Blanche e dragoncello	110
<b>Scampo</b> croccante ai piselli dell'orto chips di mais e riduzione al Corallo	120
Nocciole di <b>Manzo romando</b> grigliate al pepe selvatico e caviale di melanzane	100
Sella d' <b>Agnello delle Alti Alpi</b> alla senape di Syrha tortino delicato di carciofi alle cipolle	110
Noce di <b>Animelle di Vitello</b> dorata allo scalogno e patate fondenti ai funghi estivi	85
<b>Polletto di Jussy</b> e cosce croccanti all'erba reale	95
<b>Anatra di Nantes</b> cotta rosè al Cornalin (2 persone)	200
<b>Anatroccolo di Rouen</b> lucidato ai frutti rossi e acidulato al polposo del Mulino	100
<b>Pollo di Bresse</b> ai Cantarelli e patate alle cipolle caramellate (2 persone)	220
<b>Formaggi</b> freschi e affinati	35
Opalina croccante di <b>Ciliegie Bigarreau</b> ghiacciate sugo scarlatto di amarene e pistacchi	40
Gocce di cioccolato ai <b>Lamponi del paese</b> profumate alla melissa	45
Zuppa fredda di <b>Fragole</b> e <b>Bacche di bosco</b> e cremosa spolverata alla noce di cocco	35
Millefoglie al cuore ghiacciato profumato al <b>Limone Malaga</b> e mandorle tostate	45
Soufflé ai <b>Lamponi</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 è preparato con lievito naturale ad ogni servizio dal nostro panettiere.

Alcuni prodotti rari delle volte portobberò mancare.

Servizio e IVA 7.7% inclusi