



RESTAURANT
HÔTEL DE VILLE
CRISSIER
FRANCK (fg) GIOVANNINI

ÉTÉ 2019
— N° 38 —

LA CARTE

	CHF
Bouchées rafraîchissantes de Tomates Rose de Berne assaisonnées à l'herbe royale	60
Effilochée de Dormeur de casier cuisinée au Dézaley et caviar Oscière	120
Vinaigrette de Poisson bleu mariné au Chasselas, mousseline de petits pois et fèves	75
Médallions de Homard bleu en escabèche, pousses d'épinards au vinaigre de Sévery	110
Séduisantes ravioles végétales aux Bolets et Girolles , réduction gourmande à la bille de Marsanne	80
Marinière de Moules du Mont-Saint-Michel ouvertes au Plan Blanchette et primeurs croquants	70
Haricots Parchemin de Vinzel à l'Impérial, jus vert du jardin acidulé	95
Filets de Rouget de roche croustillants, artichauts violets parfumés aux pistils du Jorat	90
Élégante Sole caramélisée à la chair d'agrumes, jus délicat à la fleur de câpre	110
Dos de Saumon sauvage de rivière servi tiède, fumet aux 3 citrons et courgettes anisées	95
Homard breton chauffé sur son dos, tempura de légumes d'été cardinalisés	110
Langoustines Royales croustillantes au maïs doux, éclats de fenouil et corail soufflé	120
Selle d' Agneau de Sisteron dorée à la moutarde ancienne au vin rouge	110
Pièce de Bœuf des Pléiades grillée au poivre vert, pommes fondantes à l'origan et poivron doux	100
Pomme de Ris de Veau arrosée au beurre de Penthéréaz, réduction aux champignons du moment	85
Canard nantais à la lie de Chambertin (2 personnes)	200
Caneton rouennais lustré au merlot et pulpeux de framboise du Moulin	95
Poularde de Bresse en cocotte, bolets et girolles déglacés au Grain Noble (2 personnes)	220
Jeune Volaille de Jussy à la Petite Arvine, crispy de cuisses fondantes	95
Fromages frais et affinés	35
Bouchées givrées d' Orangers valaisans et éclats d'amandes à l'abricotine	40
Fuseaux poudrés de Cerises et Griottes , crème onctueuse aux pistaches acidulées	45
Soupe froide de Pêches jaunes et blanches parfumée au piment des abeilles	35
Coques craquantes de Framboises et Fruits Rouges à la menthe poivrée	45
Soufflé aux Abricots et citron vert (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.