



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

**ÉTÉ 2019**  
— N° 38 —

# ALLA CARTA

	CHF
Bocconi rinfrescanti di <b>Pomodori Rosa di Berna</b> conditi all'erba reale _____	60
Sfilacci di <b>Granchio di nassa</b> cucinati al Dézaley e caviale oscietra _____	120
Vinaigrette di <b>Pesce blu</b> marinato allo Chasselas, mousse di piselli e fave _____	75
Medaglioni di <b>Astice blu</b> all' escabeche germogli di spinaci all'aceto di Severi _____	110
Seducenti ravioli vegetali ai <b>Porcini</b> e <b>Gallinacci</b> , riduzione Gourmet all'acino della Marsanne _____	80
Marinatura di <b>Cozze di Mont San Michel</b> aperte al Plan blanchette e primizie croccanti _____	70
<b>Fagiolini Parchemin di Vinzel</b> all' Imperiale salsa verde dell'orto acidulata _____	95
Filetto di <b>Triglia di scoglio</b> croccante, carciofi Violetti profumati ai pistilli dello Jorat _____	90
Elegante <b>Sogliola</b> caramellata alla polpa d'agrumi, salsa delicata al fiore di capperi _____	110
Dorso di <b>Salmone selvatico di fiume</b> servito tiepido, fumetto ai Tre limoni e zucchine all'anice _____	95
<b>Astice bretonne</b> scaldato sul proprio dorso, tempura di verdure estive cardinalizzate _____	110
<b>Scampo reale</b> croccante al mais dolce scaglie di finocchio e Corallo soffiato _____	120
Sella d' <b>Agnello di Sisteron</b> dorata alla senape in grani e vino rosso _____	110
Taglio di <b>Manzo delle Pleiadi</b> grigliato al pepe verde, patate fondenti all'origano e peperone dolce _____	100
Mela di <b>Animelle</b> nappata al burro di Penthérez, riduzione ai funghi del momento _____	85
<b>Anatra di Nantes</b> ai sedimenti del Chambertin (2 persone) _____	200
<b>Anatroccolo di Rouen</b> lucidato al Merlot e polposo ai lamponi del Mulino _____	95
<b>Pollo di Bresse</b> in cocotte porcini e gallinacci deglassati agli acini Nobili (2 persone) _____	220
<b>Polletto di Jussy</b> alla Petite Arvine, croccante di cosce fondenti _____	95
<b>Formaggi</b> freschi e affinati _____	35
Bocconi ghiacciati di <b>Albicocche valesani</b> e scaglie di mandorle all' abricotine _____	40
Affusolato spolverato di <b>Ciliegie</b> e <b>Amarene</b> cremoso ai pistacchi acidulati _____	45
Zuppa fredda di <b>Pesche gialle e bianche</b> profumata alla Melissa _____	35
Gusci croccanti di <b>Lamponi</b> e <b>Frutti Rossi</b> alla menta piperita _____	45
Soufflé di <b>Albicocche</b> e limone verde (2 persone) _____	70

**Per i pranzi da martedì a venerdì vi proponiamo un menù 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 Maitre 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 potrebbero mancare.

Servizio e IVA 7.7% inclusi