



— RESTAURANT —

HÔTEL DE VILLE

— CRISSIER —

FRANCK (fg) GIOVANNINI

N°46

ÉTÉ

2021

LA CARTE

CHF

Elégante pressée de Tomates du Nord vaudois , courgette et avocat au balsamique des Alpes	60
Galantine de Perches du Léman à l'Impérial, crème légère au Chasselas et poireaux fondants	95
Filets de Poisson bleu marinés à la fleur de câpre, toasts au citron et géant d'Italie	90
Vinaigrette de Homard breton au Marc du Lavaux, mousseline au corail pimentée	100

Fines tartelettes d' Haricots verts de Vinzel , jus du jardin au caviar Oscière impérial	95
Cuisses de Grenouilles croustillantes à l'échalote, crème de girolles et persil	90
Fondants de Bolets et pousses d'épinard, aubergines confites et éclats de céleri	80
Moules de Bouchot ouvertes au Dézaley, artichauts et jeunes primeurs croquants	75

Filet de Lieu jaune de ligne grillé au naturel, haricots du canton tout en couleur	95
Rougets de roche croustillants, réduction gourmande aux trois carottes et citron vert	90
Dos de Turbot caramélisé sur l'arête, nage délicate à l'herbe royale et agrumes	100
Cardinal des mers cuit en carapace au corail, sucs de cuisson au Colombard	110
Elégantes Langoustines croustillantes aux tomates confites, avocat soyeux au basilic	120

Coffre d' Agneau frotté à la moutarde ancienne, chips d'aubergine parfumées au curry Balti	110
Mignons de Bœuf des Préalpes grillés façon barbecue, maïs doux et dauphines au paprika fumé	100
Pomme de Ris de Veau caramélisée, fumet aux champignons légèrement acidulé	85
Jeune Pigeonneau laqué aux fruits rouges, cuisses fondantes en tempura	80
Canard nantais au vin rouge façon Girardet (2 personnes)	200
Poularde de Bresse en cocotte aux bolets et chanterelles, jus à la fleur de thym (2 personnes)	220

Fromages frais et affinés	35
----------------------------------	----

Soupe glacée de Pêches et pistaches aromatisée au piment des abeilles	35
Paris-Brest givré aux Myrtilles et caramel beurre salé (2 personnes)	70
Bouchées poudrées de Fruits rouges et amandes, tuiles meringuées à la mélisse et zestes d'agrumes	40
Mille-feuille d' Abricots du Valais , glace onctueuse parfumée à la verveine	40
Soufflé aux Abricots et lime (2 personnes)	60

Pour les déjeuners du mardi au vendredi, nous vous proposons un menu à 215 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.