



— RESTAURANT —

# HÔTEL DE VILLE

— CRISSIER —

FRANCK (fg) GIOVANNINI

N°47

**AUTOMNE**

2021

## LA CARTE

	CHF
Délicate pressée de jeunes <b>Poireaux</b> et <b>Panais</b> assaisonnés au balsamique des Alpes	60
Effilochée de <b>Tourteau</b> de casier rafraîchi à l'anis et caviar Oscière sélection	120
Élégantes billes de <b>Foie Gras</b> lustrées écarlates, poires et coings cuisinés comme un vin chaud	85
Nage de <b>Coques</b> et <b>Couteaux</b> mouillée au Dézaley, topinambour croquant et perles noires	110
Œufs en surprise à l' <b>Or blanc du Piémont</b> , pousses d'épinards et éclats de céleri	130
Délicates bouchées de <b>Salsifis vaudois</b> et tétragones, crème légère aux truffes blanches d'Alba	120
Fuseaux de <b>Bolets</b> et <b>Chanterelles</b> d'automne, aubergine confite et huile végétale pimentée	85
Noix de <b>Saint-Jacques</b> dorées aux zestes d'orange et primeurs d'automne caramélisés	75
Médallions de <b>Lotte</b> façon melba à la fleur de câpres, réduction acidulée au citron et géant d'Italie	95
Dos de <b>Barbue des côtes bretonnes</b> poêlée sur l'arête, nage aromatisée au Grain Noble	100
<b>Sole de petits bateaux</b> cuisinée meunière, jus gourmand au curry Balti	110
<b>Belles Demoiselles</b> étuvées à feu doux, chou frisé fondant et jus puissant au Marc du Lavaux	120
<b>Homard bleu</b> cuit sur sa carapace au corail et truffes blanches	130
Filet de <b>Bœuf des Pléiades</b> grillé à l'échalote et poivre vert	100
Selle d' <b>Agneau des Hautes-Alpes</b> à la moutarde d'herbes fraîches d'Orny	120
Noix de Ris de <b>Veau</b> croustillantes aux cèpes et chanterelles	90
<b>Poularde de Bresse</b> rôtie au four à l'or blanc du Piémont (2 personnes)	220
<b>Canard nantais</b> au vin rouge «Girardet» (2 personnes)	200
<b>Fromages</b> frais et affinés	35
Palets poudrés de <b>Pommes Gala</b> et <b>Clémentines</b> , sorbet rafraîchissant aux zestes confits	35
Fine tartelette de <b>Poires Williams valaisannes</b> , crème glacée coco et huile de pistache	40
Bouchées givrées de <b>Chocolat pure origine</b> et agrumes soigneusement acidulés	40
Soufflé <b>Pistaches-Chartreuse</b> (2 personnes)	60
Tarte aux <b>Pommes</b> «Hôtel de Ville»	70

**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.



## LE MEILLEUR DE LA CHASSE

	CHF
Délicate galantine de <b>Brocard</b> et foie gras, jeunes poireaux du canton acidulés	75
Filets de <b>Perdreux Gris</b> poudrés, chutney de pommes légèrement safranée	65
Consommé de <b>Faisan</b> aux bolets et chanterelles, toasts de cuisses confites	60
<b>Bécasse des Bois</b> caramélisée façon «salmis»	130
<b>Lagopède d'Ecosse</b> lustré à la moutarde ancienne aux herbes fraîches	95
<b>Sarcelle d'automne</b> laquée à la Grive de Féchy, baies sauvages au vinaigre de fruits	80
<b>Palombe des Pyrénées</b> poêlée à l'échalote grise et truffes blanches d'Alba	90
<b>Tétras Lyre valaisan</b> cuisiné à la Petite Arvine Grain Noble	sur commande
Selle de <b>Chamois alpin</b> rôti à l'origan, réduction puissante poivrade	110
<b>Mouflon du Valais</b> servi sur l'os aux quatre poivres, dauphines d'Agria et courge	120
Dos de <b>Chevreuil des plaines</b> doré au four, jus flambé au Verdelho	100
Noisettes de <b>Cerf Elaphe</b> simplement grillées «comme un coq au vin»	95
Râble de <b>Lièvre brun</b> en cocotte, crème légère à la bille de Marsanne douce	95
<b>Lièvre</b> à la Royale façon «Hôtel de Ville»	100
Tourte feuilletée de <b>Bécasse</b> ou <b>Lièvre</b> parfumée à la Folle Blanche	sur commande

Nos gibiers sauvages proviennent de Suisse, de France, d'Allemagne, d'Autriche et du Royaume-Uni.

VOUS AVEZ LA POSSIBILITÉ  
DE DÉGUSTER  
UN MENU CHASSE EXCLUSIF  
COMPOSÉ DES MEILLEURS GIBIERS  
DU MOMENT