



— RESTAURANT —

HÔTEL DE VILLE

— CRISSIER —

FRANCK (fg) GIOVANNINI

N°47

AUTOMNE

2021

A LA CARTA

Delicato pressato di Porri novelli e Pastinaca condita con balsamico alpino _____	60
Sfilacci di Granciporro atlantico di nassa rinfrescato all' anice e caviale Oscietra selezionato _____	120
Eleganti palline scarlatte di Foie Gras , pere e mele cotogne cotte come un vino caldo _____	85
Nage di Cuori eduli e Cannolicchi bagnati al Dézaley, topinambur croccanti e perle nere _____	110
Uova a sorpresa all' Oro bianco del Piemonte , germogli di spinaci e scaglie di sedano _____	130
Delicati bocconcini di Scorzonera e tetragone, crema leggera al tartufo bianco d'Alba _____	120
Cilindro autunnale di Porcini e Finferli , melanzane confit e olio vegetale piccante _____	85
Capesante dorate alla scorza d'arancia e primizie d'autunno caramellate _____	75
Medaglioni di Rana pescatrice sitle melba ai fiori di capperi, riduzione acidulata al limone e prezzemolo _	95
Dorso di Rombo liscio della costa bretonne , arrostito sull'osso, nage aromatizzata agli acini nobili _	100
ogliola di piccola imbarcazione alla mugnaia, succo gourmet al curry Balti _____	110
Scampo stufato a fuoco lento, verza fondente e succo saporito al Marc du Lavaux _____	120
Astice blu cucinata sul carapace al corallo e tartufo bianco _____	130
Filetto di Manzo delle Pleiadi grigliato allo scalogno e pepe verde _____	100
Sella d' Agnello delle Hautes-Alpes alla senape fresca e erbe d' Orny _____	120
Noce d'animelle di Vitello croccanti ai porcini e finferli _____	90
Pollo di Bresse arrostito al forno all' oro bianco del Piemonte (2 persone) _____	220
Anatra di Nantes al vino rosso "Girardet" (2 persone) _____	200
Formaggio fresco e stagionato _____	35
Disco spolverato alle Mele Gala e Clementini , sorbetto rinfrescante alle scorze confit _____	35
Tarteletta di Pere Williams del Vallese , gelato al cocco e olio di pistacchio _____	40
Bocconi glassati al Cioccolato e agrumi accuratamente acidulati _____	40
Soufflé al Pistacchio-Chartreuse (2 persone) _____	60
Torta di Mele "Hôtel de Ville" (2 persone) _____	70

I MIGLIORI DELLA CACCIA 2021

	CHF
Galantina delicata di Capriolo e foie gras, porri novelli del cantone acidulati _____	75
Filetti di Pernice grigia spolverati, chutney di mele profumata allo zafferano _____	65
Consommé di Fagiano con porcini e finferli, toast di cosce confit _____	60
Beccaccia di bosco caramellata in « salmis » _____	130
Pernice bianca scozzese lucidata alla senape antica ed erbe fresche _____	95
Alzavola autunnale glassata alla Grive di Féchy, bacche selvatiche all'aceto di frutta _____	80
Palombella dei Pirenei in padella allo scalogno grigio e tartufo bianco d'Alba _____	90
Fagiano di monte valesano cucinato alla Petite Arvine Graine Noble _____ su ordinazione	
Sella di Camoscio alpino arrostita all'origano, e salsa ridotta poivrade _____	110
Mouflone del Vallese servito sull'osso ai quattro pepi, dauphines d'Agria e zucca _____	120
Dorso di Capriolo di pianura rosolato al forno, succo flambé al Verdelho _____	100
Nocciole di Cervo Nobile semplicemente grigliate « comme un coq au vin » _____	95
Sella di Lepre bruna in casseruola, crema leggera agli acini del Marsanne _____	95
Lepre alla Royale stile « Hôtel de Ville » _____	100
Torta di pasta sfoglia di Beccaccia o Lepre aromatizzata al Folle Blanche _____ su ordinazione	

La nostra selvaggina proviene dalla Svizzera, dalla Francia, dalla Germania, dall'Austria e dal Regno Unito.

**AVETE LA POSSIBILITÀ DI GUSTARE
UN MENÙ ESCLUSIVO
COMPOSTO DALLA MIGLIORE SELVAGGINA
DEL MOMENTO**