

veau caneton rouennais
 petite Arvine
 des **menu 2020** **été** ^(fg) boeuf
 Trois-Lacs cardinal des mers **figues** du
 canard **haricots verts** abricots
 nantais **bolets** féra du Léman rougets
chips écarlates  merlu de petit bateau **de Roche**
 moules - **agneau** **orangers**
 de Bouchot **chips d'Agria** **du Valais**
^(fg) mozzarella de Cuarnens
friandises **N°43** **carte**
 **chanterelles** **fromages**
homard ^(fg) **breton**
 tempura ^(fg) perches **poisson Bleu**
cerises du Léman **poularde de Bresse**
 langoustines **grenouilles**  **tomates**



— RESTAURANT —
HÔTEL DE VILLE
 — CRISSIER —
 FRANCK ^(fg) GIOVANNINI

LA CARTE

CHF

Billes de Tomates Rose de Berne à l'Herbe Royale et mozzarella de Cuarnens	60
Marinière glacée de Féra du Léman mouillée au Chasselas, perles de caviar et fenouil croquant	100
Vinaigrette de Poisson Bleu aux petits pois du jardin, nage légère citronnée	90
Médallions de Cardinal des mers marinés au corail, guacamole épicé et pousses acidulées	110

Elégants moelleux de Bolets et aubergines assaisonnés au jambon de la Gruyère et éclats de Maréchal	80
Fricassée de Grenouilles au Géant d'Italie, jus gourmand à la Petite Arvine et girolles	95
Séduisantes Moules de Bouchot ouvertes au vin de la Côte, tempura et carottes fanes aux pistils du Jorat	70
Haricots Parchemin «Biscotte» cuisinés au caviar Oscietre, tuiles craquantes et velouté végétal	90

Rougets de Roche poêlés «Melba», sauce vigoureuse au Dézaley et épinards de Noville	95
Dos de Merlu de petit bateau cuit au naturel, bouillon tomates et artichauts poivrade Barigoule	90
Elégante Sole caramélisée à la chair d'agrumes, jus délicat à la fleur de câpre et baies de poivre	100
Filets de Perches du Léman à ma façon	80
Homard breton délicatement étuvé sur sa carapace, réduction flambée au Pur Malt de Féchy	110
Belles Demoiselles rôties au basilic, copeaux de chou-fleur et coraline au pesto	120

Coffre d' Agneau des Hautes-Alpes frotté à la moutarde «Noire de Crimée» et tourbillons au thym	110
Médallions de Bœuf du canton grillés façon barbecue, effilochée fondante et chips d'Agria fumées	100
Pomme de Ris de Veau des Trois-Lacs croustillante cuisinée aux cèpes et chanterelles	85
Caneton rouennais lustré au Cornalin, chutney de figues soigneusement acidulé	100
Canard nantais «Frédéric Girardet» (2 personnes)	200
Poularde de Bresse dorée en cocotte, champignons d'été déglacés aux Grain Noble (2 personnes)	220

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

Catalane de Cerises et pistaches «comme un clafoutis», sorbet intense aromatisé au Kirsch	40
Coque poudrée d' Orangers du Valais rafraîchissante au lime et Abricotine de Saxon	35
Soupe givrée de Pêches Jaunes et Blanches , éclats de crumble à la verveine	35
Tarte aux Figues caramélisées et glace Calvados (2 personnes)	80
Soufflé aux Abricots et citron vert (2 personnes)	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.