

menu
2020

endives
poularde
de Bresse

veau

Saint-Jacques

sole de

petits bateaux

chasse

tourteau de casier

perdreaux

celtanes

chocolat pure origine

chamois Alpin

tétras lyre valaisan

or blanc du Piémont (fg) *lagopède d'Ecosse*

automne

chanterelles *chevreuil*

poule faisane **brocard**

truffes blanches (fg) *poires Williams* **au**

sarcelle **foie gras**

baies rouges *bécasse des bois*

N°44 **carte**

friandises *palombe*

gris

lièvre brun **bolets**

saint-pierre **mouflon**

courge **du Valais**



— RESTAURANT —
HÔTEL DE VILLE
— CRISSIER —

FRANCK (fg) GIOVANNINI

LA CARTE

CHF

Vinaigrette de Poireaux et Celtianes du canton soigneusement relevée au balsamique des Alpes	60
Marinière glacée de Tourteau de casier aux endives de Penthéréaz et perles de citron à l'Impérial	120
Bulles de Foie Gras lustrées à la bille de Marsanne, bricelets croquants aux trois pommes	85
Nage de Coques et Couteaux rafraîchie à l'anis et jeunes fenouils marinés au Chasselas	95

Œufs en surprise à l' Or Blanc du Piémont , pousses d'épinards et céleris croquants	130
Fuseaux gourmands de poireaux, racines d'automne aux Truffes Blanches et Gruyère d'Alpage	120
Ravioles végétales de Bolets et Chanterelles déglacées au Pinot Gris	80
Noix de Saint-Jacques caramélisées aux zestes d'orange, salsifis du pays déglacés au Dézaley	75

Filet de Saint-Pierre gratiné aux raisins du Lavaux, marinière au Grain Noble et piment des abeilles	100
Dos de Barbue au naturel, coquillages anisés au Sauvignon des bords du Léman	95
Sole de petits bateaux cuisinée meunière, chou frisé acidulé au citron vert	110
Belles Demoiselles poêlées façon coralline, courge caramélisée et Géant d'Italie	120
Homard breton sur sa carapace, réduction puissante au Galotta	110

Filet de Bœuf romand grillé aux quatre poivres et origan sauvage	100
Selle d' Agneau de Sisteron frottée à la moutarde ancienne et chips craquantes	120
Pommes de ris de Veau croustillante, crème légère aux cèpes et girolles	90
Poularde de Bresse rôtie au four, tourbillons aux truffes blanches d'Alba (2 personnes)	220
Canard nantais au vin rouge «Frédy Girardet» (2 personnes)	200

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

Cocktail glacé au Chocolat Pure Origine acidulé aux clémentines zestées	40
Crêpes pistachées aux Poires Williams confites, sorbet givré à l'eau-de-vie	40
Soupe rafraîchissante de Raisins Framboisiers aromatisée au Cornalin	35
Soufflé Pistache-Chartreuse (2 personnes)	60
Tarte aux Pommes «Hôtel de Ville» (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.



LE MEILLEUR DE LA CHASSE

	CHF
Elégante pressée de Brocard au foie gras, courges et chanterelles au balsamique des Alpes	75
Suprêmes de Perdreaux Gris lustrés à la Petite Arvine et raisins Chasselas acidulés	65
Consommé de Poule Faisane aux champignons des sous-bois, melba aux éclats de céleri	60
Bécasse des Bois dorée en Salmis, baguette gourmande flambée à l'Armagnac	130
Lagopède d'Ecosse laqué à la Grive de Féchy, baies sauvages au pulpeux du Moulin	95
Palombe des Pyrénées caramélisée aux oignons nouveaux, bolets et girolles au Vin Jaune	80
Sarcelle d'automne cuisinée à l'orange, chutney de fruits pimenté et chips craquantes	80
Tétras Lyre valaisan sublimé au Grain Noble	sur commande
Selle de Chevreuil rôtie à l'origan, crème légère au poivre vert et chou frisé	100
Mouflon du Valais servi sur l'os, jus puissant poivrade et dauphines croustillantes	120
Dos de Chamois Alpin cuit rosé, réduction comme un «coq au vin» à l'ancienne	110
Noisettes de Cerf Elaphe grillées aux baies rouges, sauce écarlate au vinaigre de Sévery	95
Râble de Lièvre brun doré à feu doux, émulsion à la bille de Marsanne et lime	95
Lièvre à la Royale façon «Hôtel de Ville»	100
Tourte feuilletée de Bécasse ou Lièvre parfumée à la Folle Blanche	sur commande

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

bécasse sarcelle **chasse**
chamois Alpin
baies palombe
truffes blanches perdreaux lagopède d'Ecosse des
courges pyrénées
tétrasy chevreaul mouflon du Valais
lyre valaisan homard breton cerf
poires Williams poule faisane chocolat élaphe

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