

**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'Écosse*

**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 CARTA

CHF

Vinaigrette di <b>Porri</b> e <b>Celtiane del Cantone</b> accuratamente condite al balsamico alpino	60
Marinière ghiacciata di <b>Granciporro Di Nassa</b> all'indivia di Penthéréaz e perle di limone all'imperiale	120
Biglie di <b>Foie Gras d'Anatra</b> lucidate a gli acini della Marsanne, cialde croccanti alle tre mele	85
Salsa nage di <b>Cuori Euli</b> e <b>Cannolicchi</b> rinfrescati all'anice e finocchi marinati allo Chasselas	95
Uova sorpresa all' <b>Oro Bianco del Piemonte</b> , germogli di spinaci e sedano croccante	130
Cilindro gourmet di Porro, radici autunnali al <b>Tartufo Bianco</b> e gruviera d'alpeggio	120
Ravioli vegetali di <b>Boleti</b> e <b>Finferli</b> deglassati al Pinot Grigio	80
Noci di <b>Capesante</b> caramellate alle scorze d'arancia, scorzonero del paese deglassato al Dézaley	75
Filetto di <b>San Pietro</b> gratinato all'uva del Lavaux, marinière agli acini nobili e melissa	100
Dorso di <b>Rombo Liscio</b> al naturale, molluschi all'anice e Sauvignon delle rive del Lemano	95
<b>Sogliola</b> di piccola imbarcazione cucinata alla mugnaia, cavolo riccio acidulato al limone verde	110
<b>Scampi</b> spadellati alla corallina, zucca caramellata e prezzemolo	120
<b>Astice Bretonne</b> sul suo carapace, riduzione intensa al Gallotta	110
Filetto di <b>Manzo Romando</b> grigliato hai quattro pepi e origano selvatico	100
Sella d' <b>Agnello di Sisteron</b> spennellata alla senape antica e chips croccanti	120
Animelle di <b>Vitello</b> croccanti, crema leggera con funghi porcini e finferli	90
<b>Pollo di Bresse</b> arrostito al forno, e tourbillons di patate al tartufo bianco d'Alba (2 Persone)	220
<b>Anatra di Nantes</b> al vino rosso « Frédy Girardet » (2 Persone)	200
<b>Formaggi</b> freschi ed affinati	35
Cocktail ghiacciato al <b>Cioccolato</b> acidulato alle scorze di clementini	40
Crêpe di pistacchio alle <b>Pere Williams</b> candite, sorbetto ghiacciato all' acqua di vite	40
Zuppa rinfrescante di <b>Uva Fragola</b> aromatizzata al Cornaline	35
Soufflé al <b>Pistacchio Chartreuse</b> (2 Persone)	60
Torta sfoglia alle <b>Mele</b> « Hôtel de Ville » (2 Persone)	70

Al fine di rendere la vostra esperienza indimenticabile siamo attenti alle vostre allergie alimentari vi preghiamo di indicarle ai Maître d'Hôtel al momento della presa della comanda.

Servizio e IVA 7.7% inclusi

## I MIGLIORI DELLA CACCIA

Elegante pressato di <b>Capriolo</b> al foie gras, zucca e finferli al balsamico alpino	75
Suprema di <b>Pernice Grigia</b> alla Petite Arvine e chicchi d'uva Chasselas acidulati	65
Consommé di <b>Fagiana</b> ai funghi del sottobosco, melba con scaglie di sedano	60
<b>Beccaccia di bosco</b> dorata in Salmis, baguette gourmet flambata all'Armagnac	130
<b>Pernice bianca scozzese</b> laccata alla Grive de Féchy, bacche selvatiche all'aceto di lamponi	95
<b>Piccione dei Pirenei</b> caramellato al cipollotto, porcini e finferli al vino giallo	80
<b>Alzavola</b> autunnale cotta all'arancia, chutney di frutta piccante e chips croccanti	80
<b>Fagiano di Monte valesano</b> sublimato gli acini nobili	su comanda
Sella di <b>Capriolo</b> arrostita all'origano, crema leggera al pepe verde e cavolo riccio	100
<b>Mufone valesano</b> servito sull'osso, succo intenso poivrade e patate dauphines croccanti	120
Dorso di <b>Camoscio Alpino</b> cotto rose', riduzione come un « coq au vin » alla vecchia maniera	110
Nocciole di <b>Cervo Nobile</b> grigliate con bacche rosse, salsa scarlatta all'aceto di Sévery	95
Sella di <b>Lepre</b> dorata a fuoco lento, emulsione al vinacciolo del marsanne e lime	95
<b>Lepre</b> alla Royale « Hôtel de Ville »	100
Torta di pasta sfoglia di <b>Beccaccia</b> o di <b>Lepre</b> , aromatizzata al Folle Blanche	su comanda

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**

bécasse sarcelle  
chamois  
baies  
truffes blanches  
courge  
tétrás  
lyre valaisan  
poires Williams  
chasse  
châtaignes  
palombe  
des  
Pyrénées  
champignons  
mouflon du Valais  
homard breton  
cerf  
poule faisane  
chocolat  
élaphe