

N°67



— RESTAURANT —

HÔTEL DE VILLE

— CRISSIER —

FRANCK (fg) GIOVANNINI

AUTOMNE 2025

LA CARTE

CHF

Délicate galantine de Poireaux et Pommes de terre acidulée au balsamique des Alpes	80
Marinière glacée de Coques et Couteaux mouillée au Dézaley, chou-fleur au caviar Oscière	130
Foie gras de canard lustré au grain noble, poire Williams confite et pistaches à la fleur de sel	90
Huîtres creuses rafraîchies au champagne et perles noires	130

Œufs en surprise à l' Or blanc du Piémont , pousses d'épinards et viande des Grisons	130
Crêpes gourmandes aux Truffes blanches d'Alba , panais croquants et copeaux de Maréchal	120
Palets de Chanterelles et Bolets , éclats de céleri et lard paysan au fumet des sous-bois	90
Saint-Jacques caramélisées aux clémentines, endives de Penthérez aux zestes d'agrumes	80

Filet de Barbue grillé au chou frisé de Noville, sabayon gourmand à la moutarde ancienne	100
Lieu jaune de ligne cuit au naturel, crème légère d'oursin et jeune fenouil anisé	95
Sole poêlée «meunière» réduction au vin blanc et herbes fraîches	110
Médallions de Langoustines étuvés à feu doux, panais marinés à l'huile de persil	120
Homard bleu rôti en carapace aux échalotes grises et truffes blanches d'Alba	140

Pièce de Bœuf des Pléiades grillée au poivre vert, primeurs aux graines de Sévery	110
Coffre d' Agneau des Hautes Alpes frotté au paprika fumé façon BBQ	120
Noix de Ris de Veau dorée au beurre salé, crème légère aux champignons d'Automne	90
Poularde de Bresse en cocotte aux truffes blanches (2 personnes)	240
Canard nantais au vin rouge «Frédy Girardet» (2 personnes)	220

Fromages frais et affinés	40
----------------------------------	----

Fondant de Poires de Crissier aromatisé à la vanille, pistaches croquantes au Gin de la Vallée	45
Palets glacés de Pommes des vergers Blondel , au citron vert et noix de coco	40
Sorbet Chocolat noir intense acidulé aux clémentines et amandes caramélisées	45
Crêpes flambées «Jérôme» aux Agrumes corses	45
Soufflé Pistaches-Chartreuse (2 personnes)	60
Tarte fine aux Pommes Gala et Calvados (2 personnes)	70

Pour les déjeuners du mardi au vendredi, nous vous proposons un menu à 260 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 8,1% inclus.