

N°70



— RESTAURANT —

HÔTEL DE VILLE

— CRISSIER —

FRANCK (fg) GIOVANNINI

ESTIVALE 2026

LA CARTE

CHF

Palets de Tomates du Nord vaudois et jambon paysan aux aromates, lard grillé à l'huile de pépins	90
Élégante rilette de Perches du Léman marinée à l'herbe royale, éclats de chou-fleur au pesto	95
Filets de Maquereau marinés au Dézaley, artichauts violets et jus de tomate Rose de Berne	90
Marinière de Petits Pois et Poisson du Lac aux perles noires	130

Fricassée de Grenouilles aux chanterelles et persil, tuile craquante et aubergine confite	110
Crêpes de Girolles et magret de canard, sabayon aux champignons et courgettes fondantes	90
Bouchées de Haricots de Vinzel soigneusement assaisonnées au caviar Oscière et féra fumée	120
Effilochée de Tourteau de Casier légèrement anisée, fenouils croquants au Chasselas de Lavaux	95

Rougets de roche lustrés au paprika, ravioles de courgette et crème légère aux anchois	100
Médallions de Lotte gratinés au basilic, haricots «Biscotte» assaisonnés au pesto	95
Sole de petits bateaux rôtie meunière, sauce vin blanc au citron et géant d'Italie	110
Carabineros étuvés au caviar Impérial, fricassée de poireaux et chou-fleur au Single Malt de Féchy	120
Homard breton rôti entier en carapace, primeurs de saison aromatisés au curry Balti	130

Bœuf des Pléiades grillé façon «Café de Paris», dauphines à l'aubergine et géant d'Italie	110
Noisettes d' Agneau aux petits pois du jardin, pojarski gourmand à la graine de moutarde ancienne	120
Noix de Ris de Veau croustillante à l'échalote grise, crème aux chanterelles acidulée	95
Filet mignon de Veau des Trois-Lacs au poivre et herbes fraîches	100
Jeune Volaille de Jussy en cocotte aux girolles et fleur de thym	95
Canard nantais au vin rouge «Frédy Girardet» (2 personnes)	230

Fromages frais et affinés	45
----------------------------------	----

Forêt-Noire rafraîchissante aux Cerises «Blondel» , griottes au chocolat Pure Origine	45
Fondant de Fruits rouges givré et éclats d'amandes acidulés aux perles d'agrumes	40
Comme une tarte Citron meringuée glacée et sorbet Limoncello	45
Crêpes flambées aux Fraises Cléry et pistaches caramélisées «Jérôme»	50
Soufflé aux Framboises et citron vert (2 personnes)	60

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.