

N°69



— RESTAURANT —

# HÔTEL DE VILLE

— CRISSIER —

FRANCK (fg) GIOVANNINI

PRINTEMPS 2026

## LA CARTE

	CHF
Vinaigrette d' <b>Asperges</b> poudrées à l'œuf cassé et copeaux de Gruyère doux	90
<b>Foie Gras de Canard</b> aromatisé au safran, chutney de rhubarbe au vinaigre de Sévery	95
Marinière glacée de <b>Féra du Léman</b> mouillée au vin de La Côte, fenouils croquants à la mélisse	90
Effiloché de <b>Tourteau de casier</b> au champagne et perles noires	130
Tarte de <b>Morilles</b> et poireaux marinés à l'or jaune de Satigny, tempura et pousses d'épinards	95
Cornets gourmands de <b>Petits Pois-Carottes</b> , jus du jardin et caviar Oscière Impérial	110
Éléphants écrins d' <b>Asperges vertes</b> croquantes, gaufre gourmande et éclats de porc fermier	90
Fricassée de <b>Grenouilles</b> à l'échalote grise et persil aux champignons du moment	110
<b>Sole de petite pêche</b> poêlée «meunière», tartelettes de courgettes aux olives et fleurs de thym	110
Filets de <b>Poisson Bleu</b> grillés aux pointes vertes de Saillon, réduction au Dézaley et moutarde	95
Dos de <b>Barbue</b> cuit vapeur, artichauts violets aromatisés au basilic	100
Belles <b>Demoiselles</b> pochées aux herbes fraîches d'Orny, côtes de bettes et béarnaise au corail	120
<b>Homard</b> rôti en carapace aux asperges de la vallée du Rhône et estragon	130
<b>Filet mignon</b> ou <b>côte de Veau</b> cuisiné aux morilles et primeurs de saison	120
Pièce de <b>Bœuf «Balsiger»</b> grillée au poivre, graines de moutarde au géant d'Italie	110
Noix de <b>Ris de Veau</b> caramélisée aux saveurs des sous-bois	90
<b>Jarret de Veau</b> confit aux champignons du printemps (2 personnes)	200
<b>Pigeonneau de Bresse</b> au curry Balti, ravioli de cuisse et chou-fleur caramélisés	95
<b>Poulette des bords du Léman</b> au vin jaune et morilles	120
<b>Canard nantais</b> au vin rouge «Girardet» (2 personnes)	220
<b>Fromages</b> frais et affinés	45
Palets givrés de <b>Rhubarbe de Noville</b> rafraîchie aux zestes d'agrumes et Amaretto	40
Tuile craquante légèrement chocolatée de <b>Fraises Gariguettes</b> et infusion à la verveine	45
«Comme» une tarte au <b>Citron</b> glacée aux éclats de meringues	40
<b>Nougatine</b> croustillante aromatisée à la vanille et pamplemousse	45
Crêpes flambées «Jérôme» aux <b>Fruits rouges</b> et amandes caramélisées	50
Soufflé aux <b>Fraises</b> 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.