

N°72



— RESTAURANT —

**HÔTEL DE VILLE**

— CRISSIER —

FRANCK (fg) GIOVANNINI

AUTOMNE 2026

## LA CARTE

CHF

---

|                                                                                                    |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Galantine de <b>Primeurs d'Automne</b> acidulée au balsamique et géant d'Italie                    | 85  |
| Coques de <b>Foie gras</b> lustrées au Merlot tessinois, courge confite et magret aux oignons doux | 90  |
| Effilochée de <b>Tourteau de casier</b> rafraîchie au caviar sélection et fenouils croquants       | 120 |
| <b>Huîtres creuses de Marennes-Oléron</b> pochées au blanc de blancs à l'Impérial                  | 130 |

---

|                                                                                                        |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Œufs surprise aux <b>Truffes blanches d'Alba</b> , pousses d'épinards et lard fumé «Valentin Chappuis» | 140 |
| Bulles gourmandes de <b>Volaille de Jussy</b> et jeunes poireaux à l'Or blanc du Piémont               | 120 |
| Crêpes de <b>Bolets</b> et <b>Chanterelles</b> aromatisées à la Petite Arvine et céleri branche        | 95  |
| Coquilles <b>Saint-Jacques</b> caramélisées au Chasselas et graines de moutarde ancienne               | 90  |

---

|                                                                                                   |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Dos de <b>Turbot</b> mariné au Champagne, éclats de betterave et chou-fleur à l'Osciètre Impérial | 140 |
| Filet de <b>Lieu jaune</b> aux endives de Penthéréaz, ravioles de raisins «Grain Noble» acidulées | 95  |
| <b>Sole</b> poêlée «Meunière», réduction au vin blanc et herbes fraîches d'Orny                   | 110 |
| Belles <b>Demoiselles</b> au poivre de Sichuan de Chavornay, fricassée de salsifis au corail      | 120 |
| <b>Homard bleu</b> rôti en carapace aux échalotes grises et truffes blanches d'Alba               | 140 |

---

|                                                                                            |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Pièce de <b>Bœuf des Pléiades</b> grillée au poivre vert, tortellini de chou frisé fondant | 110 |
| Selle d' <b>Agneau des Hautes-Alpes</b> cuisinée façon «Coq au Vin»                        | 120 |
| Noix de <b>Ris de veau</b> dorée au beurre salé, crème légère aux champignons d'automne    | 95  |
| <b>Volaille de Jussy</b> en cocotte aux truffes blanches                                   | 130 |
| <b>Canard nantais</b> au vin rouge «Frédry Girardet» (2 personnes)                         | 230 |

---

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| <b>Fromages</b> frais et affinés | 45 |
|----------------------------------|----|

---

|                                                                                  |    |
|----------------------------------------------------------------------------------|----|
| Praliné de <b>Poire Williams des vergers «Blondel»</b> aux amandes caramélisées  | 45 |
| Palet givré de <b>Pommes de Crissier</b> et chocolat noir parfumé à la cannelle  | 45 |
| Cornets rafraîchissants de sorbet <b>Clémentine</b> et crème glacée noix de coco | 40 |
| Crêpes flambées «Jérôme» aux <b>Agrumes corses</b>                               | 45 |
| Soufflé <b>Pistaches-Chartreuse</b> (2 personnes)                                | 60 |
| Tarte fine aux <b>Pommes Gala</b> 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.