



N°71



— RESTAURANT —

**HÔTEL DE VILLE**

— CRISSIER —

FRANCK (fg) GIOVANNINI

ÉTÉ 2026

## LA CARTE

CHF

---

|                                                                                                           |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Palets rafraîchissants de <b>Tomates du Nord vaudois</b> et mozzarella, sardine grillée et huile de pépin | 85  |
| Médallions de <b>Langoustines</b> assaisonnés aux perles noires, carottes fanes au corail                 | 130 |
| <b>Araignée de mer</b> cuisinée au Champagne et caviar Oscière sélection                                  | 140 |
| <b>Féra du lac Léman</b> marinée au Dézaley et barigoule d'artichauts violets                             | 95  |

---

|                                                                                                             |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Haricots de Vinzel</b> cuisinés au porc fermier de Lussery-Villars, jus vert du jardin et poitrine fumée | 90  |
| Ravioles de <b>Chanterelles</b> et <b>Bolets</b> au magret fumé, réduction au persil et jeunes poireaux     | 95  |
| Cornets gourmands de champignons d'été et fricassée de <b>Grenouilles</b> croustillantes                    | 110 |
| Marinière de <b>Moules de Bouchot</b> au Calamin, mousseline d'avocat et courgette au curry Balti           | 90  |

---

|                                                                                                         |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Filets de <b>Rouget de roche</b> poêlés façon «Café de Paris», ravioles d'aubergines confites et persil | 95  |
| <b>Saint-Pierre</b> aux tomates des Frères Stoll, crème légère à la provençale                          | 110 |
| <b>Sole de petits bateaux</b> rôtie meunière, sauce vin blanc au citron et géant d'Italie               | 120 |
| <b>Homard</b> rôti au basilic et pousses d'épinards, coraline au pesto pimenté                          | 130 |
| Belles <b>Demoiselles</b> pochées aux primeurs de Bremblens et émulsion au corail                       | 120 |

---

|                                                                                                          |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Pièce de <b>Bœuf des bords du Léman</b> frottée au basilic, tartelettes confites et graines de moutarde  | 110 |
| Selle d' <b>Agneau des Hautes Alpes</b> lardée au poivre vert, sabayon «béarnaise» et caviar d'aubergine | 120 |
| Noix de <b>Ris de Veau</b> crouillante à l'échalote grise, crème aux chanterelles acidulée               | 95  |
| Filet mignon de <b>Veau des Trois lacs</b> au poivre et herbes fraîches                                  | 100 |
| Jeune <b>Volaille de Jussy</b> en cocotte aux girolles et fleur de thym                                  | 95  |
| <b>Canard nantais</b> au vin rouge «Frédry Girardet» (2 personnes)                                       | 230 |

---

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| <b>Fromages</b> frais et affinés | 40 |
|----------------------------------|----|

---

|                                                                                                   |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Comme une « <b>Pêche Melba</b> » rafraîchissante à la vanille Bourbon et fruits rouges de Gollion | 45 |
| Sorbet <b>Abricot</b> aromatisé au thé matcha, amandes caramélisées à l'eau-de-vie de Saillon     | 40 |
| Dôme givré au <b>Chocolat Pure Origine</b> et figues acidulées                                    | 45 |
| Tarte fine aux <b>Abricots</b> confits et zestes d'agrumes (2 personnes)                          | 70 |
| Crêpes flambées «Jérôme» aux <b>Fraises Mara des bois</b>                                         | 45 |
| Soufflé aux <b>Orangés du Valais</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.