

N°68



— RESTAURANT —

HÔTEL DE VILLE

— CRISSIER —

FRANCK  GIOVANNINI

HIVER 2026



DISCOVERY MENU
AT 360 CHF
8 SURPRISES DISHES
COMPOSED WITH THE BEST
PRODUCTS OF THE MOMENT



GASTRONOMIC MENU

AT 410 CHF

Shredded **Sea Spider** marinated in tarragon
crispy leeks with coral and Marc d'Epesses reduction



Foie Gras bites dusted with Marsanne powder
blood orange chutney and candied zest

Scallop soup moistens with Chasselas
prawns with parsnips and oscietra caviar

Gourmet tartlet with **Cardoons from Crisser**
and black diamonds from Provence

Fillet of **John Dory** steamed with green pepper
cauliflower shavings and salted duck breast from northern Vaud

Vegetable ravioli with **Blue Lobster** and roasted squash
broth with smoked paprika

Milk-fed Lamb from Bruson larded with winter salsify
shoulder atriaux and red wine sabayon



Selection of fine **Cheeses**



Frosted **Tiramisu** with pure Arabica

Refreshing duo of **Gala Apples**
and passion fruit with coconut chips

Candies

**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.