

N°66



— RESTAURANT —

HÔTEL DE VILLE

— CRISSIER —

FRANCK (fg) GIOVANNINI

ÉTÉ 2025

LA CARTE

CHF

Tarte de Tomates de la plaine de l'Orbe assaisonnée à la féra fumée du Léman et mozzarella	80
Vinaigrette de Homard bleu et avocat au corail, laitue croquante et copeaux de chou-fleur	120
Araignée de mer cuisinée au Champagne et caviar Oscière sélection	130
Filet de Poisson bleu mariné au vin blanc et fenouil aux zestes d'agrumes	90

Soupe de Haricots verts «Biscotte» et éclats d'esturgeon, tuile gourmande à l'Impérial	120
Palets de Chanterelles au Pata Negra de Vaumarcus, aubergines confites et Tête de Moine	100
Œufs masqués aux Champignons d'été et pousses d'épinards, jus vert et viande des Grisons	90
Marinière de Moules de Bouchot mouillée au Calamin, courgettes de Bremblens au pesto et basilic	90

Filets de Rouget de roche cuisinés façon «Paëlla», réduction au Dézaley et safran du canton	95
Blanc de Cabillaud au naturel, chou-fleur fondant au caviar et huile de persil	120
Sole de petits bateaux dorée meunière, sabayon comme une béarnaise	110
Langoustines pochées aux tomates, réduction écarlate et condiment «avocat-concombre»	120
Cardinal des mers rôti en carapace aux artichauts violets	130

Bœuf des bords du Léman au paprika fumé, tartelette gourmande d'aubergines et poivron doux	110
Noisettes d' Agneau grillées aux olives Picholine, épaule croustillante à la moutarde ancienne	120
Pommes de Ris de Veau caramélisées à l'échalote grise aux cèpes et girolles	90
Jeune Volaille de Jussy lustrée au poivre vert et cuisses fondantes effilochées	95
Poularde de Bresse en cocotte aux champignons du moment (2 personnes)	240
Canard Nantais au vin rouge «Frédy Girardet» (2 personnes)	220

Fromages frais et affinés	40
----------------------------------	----

Dôme givré d' Abricots de Crissier et Figues de Provence aux noisettes du Piémont	45
Parfait glacé de Pêches aromatisé à la verveine et amandes caramélisées	40
Délicat mille-feuille au chocolat intense et Fruits rouges de Gollion	45
Crêpes flambées «Jérôme» aux Fraises Mara des bois	45
Tarte fine d' Abricots et sorbet à l'eau-de-vie (2 personnes)	70
Soufflé aux Orangés du Valais 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.