

N°66



— RESTAURANT —

HÔTEL DE VILLE

— CRISSIER —

FRANCK (fg) GIOVANNINI

ÉTÉ 2025



MENU DÉCOUVERTE
DÈS 360 CHF
8 PLATS SURPRISES
COMPOSÉS DES MEILLEURS
PRODUITS DU MOMENT



MENU GASTRONOMIQUE

À 410 CHF

Vinaigrette de **Homard bleu** et avocat au corail
laitue croquante et éclats de chou-fleur



Tarte de **Tomates de la plaine de l'Orbe**
assaisonnée à la féra fumée du Léman et mozzarella

Soupe de **Haricots verts «Biscotte»** et esturgeon mariné
tuile gourmande au caviar Oscière

Palet de **Chanterelles** au Pata Negra de Vaumarcus
aubergines confites et rosettes de Tête de Moine

Filet de **Rouget de roche** cuisiné façon «Paëlla»
réduction acidulée au Dézaley et safran du canton

Marinière de **Moules de Bouchot** mouillée au Calamin
courgettes de Bremblens au pesto et basilic

Noisettes d'**Agneau** grillées aux olives Picholine
épaule croustillante à la moutarde ancienne



Fromages frais et affinés



Sorbet rafraîchissant d'**Abricots «Blondel»**
infusé au miel sauvage

Parfait glacé de **Pêches** aromatisé à la verveine
et amandes caramélisées

Friandises

**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.