

N°68



— RESTAURANT —
HÔTEL DE VILLE
— CRISSIER —

FRANCK  GIOVANNINI

HIVER 2026

LA CARTE

CHF

Galantine de Primeurs d'hiver acidulée au Dézaley et géant d'Italie	80
Effilochée d' Araignée de Mer marinée à l'estragon, poireaux au corail et Marc d'Epesses	90
Huîtres creuses Marennes-Oléron glacées au Champagne et perles noires «Impérial»	130
Billes de Foie gras de Canard à la Grive de Féchy, pommes Blondel au vinaigre de fruits	90
Salade d'épinards et œuf poché aux Truffes noires	160

Soupe de Saint-Jacques mouillée au cépage d'Or, crevettes bouquet au panais et caviar oscietre	130
Tartelettes gourmandes de Cardons de Crisser aux diamants noirs de Provence	120
Ravioles de Cochon fermier aux truffes et salsifis, jus puissant à la périgourdine et lard fumé	110
Bulles de Saucisse aux choux comme un papet, légèrement truffées «à ma façon»	90

Filet de Saint-Pierre étuvé au poivre vert, éclats de chou-fleur et magret salé du Nord vaudois	95
Darne de Turbot des côtes Atlantiques cuisinée «grenobloise» à la fleur de câpres et citron	100
Bar de ligne caramélisé aux artichauts violets barigoule	110
Marinière de Langoustines et petits calamars safranée aux poireaux et condiments	120
Homard breton rôti en carapace aux truffes noires et corail	140

Agneau de lait de Bruson lardé aux salsifis d'hiver, atriaux d'épaule et sabayon au Cornalin	120
Cœur de filet de Bœuf des Pléiades grillé, réduction «coq au vin»	110
Ris de Veau des Trois-Lacs piqué aux truffes façon Périgueux	95
Pieds de Porc du Jura glacés au Porto et au Madère «Hôtel de Ville»	95
Volaille de Jussy aux herbes fraîches moutardées, cuisses fondantes aux oignons doux	90
Jeune Poulette contisée en cocotte aux diamants noirs	130
Canard nantais au vin rouge «Girardet» (2 personnes)	220

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

Duo rafraîchissant de Pommes Gala et fruits de la passion aux chips de coco	40
Feuilles glacées d' Oranges sanguines aux amandes et chocolat pur origine	45
Mont-Blanc givré à la vanille et Poires de Crissier acidulées	40
Crêpes flambées «Jérôme» aux Clémentines et zestes d'agrumes	45
Tarte aux Pommes caramélisées au Calvados (2 personnes)	70
Soufflé Mandarine-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.