

N°68



— RESTAURANT —
HÔTEL DE VILLE
— CRISSIER —

FRANCK  GIOVANNINI

HIVER 2026



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

MENU GASTRONOMIQUE

À 410 CHF

Effilochée d'**Araignée de Mer** marinée à l'estragon
poireaux croquants au corail et réduction au Marc d'Epesses



Bouchées de **Foie Gras** poudrées à la bille de Marsanne
chutney d'oranges sanguines et zestes confits

Soupe de coquilles **Saint-Jacques** mouillée au cépage d'Or
crevettes bouquet au panais et caviar oscière

Tartelette gourmande de **Cardons de Crisser**
aux diamants noirs de Provence

Filet de **Saint-Pierre** étuvé au poivre vert
éclats de chou-fleur et magret salé du Nord vaudois

Ravioles végétales de **Homard bleu** et courge rôtie
bouillon coraillé au paprika fumé

Agneau de lait de Bruson lardé aux salsifis d'hiver
atriaux d'épaule et sabayon au vin rouge



Fromages frais et affinés



Comme un **Tiramisu** givré pur arabica

Duo rafraîchissant de **Pommes Gala**
et fruits de la passion aux chips de coco

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.