

N°70



— RESTAURANT —

HÔTEL DE VILLE

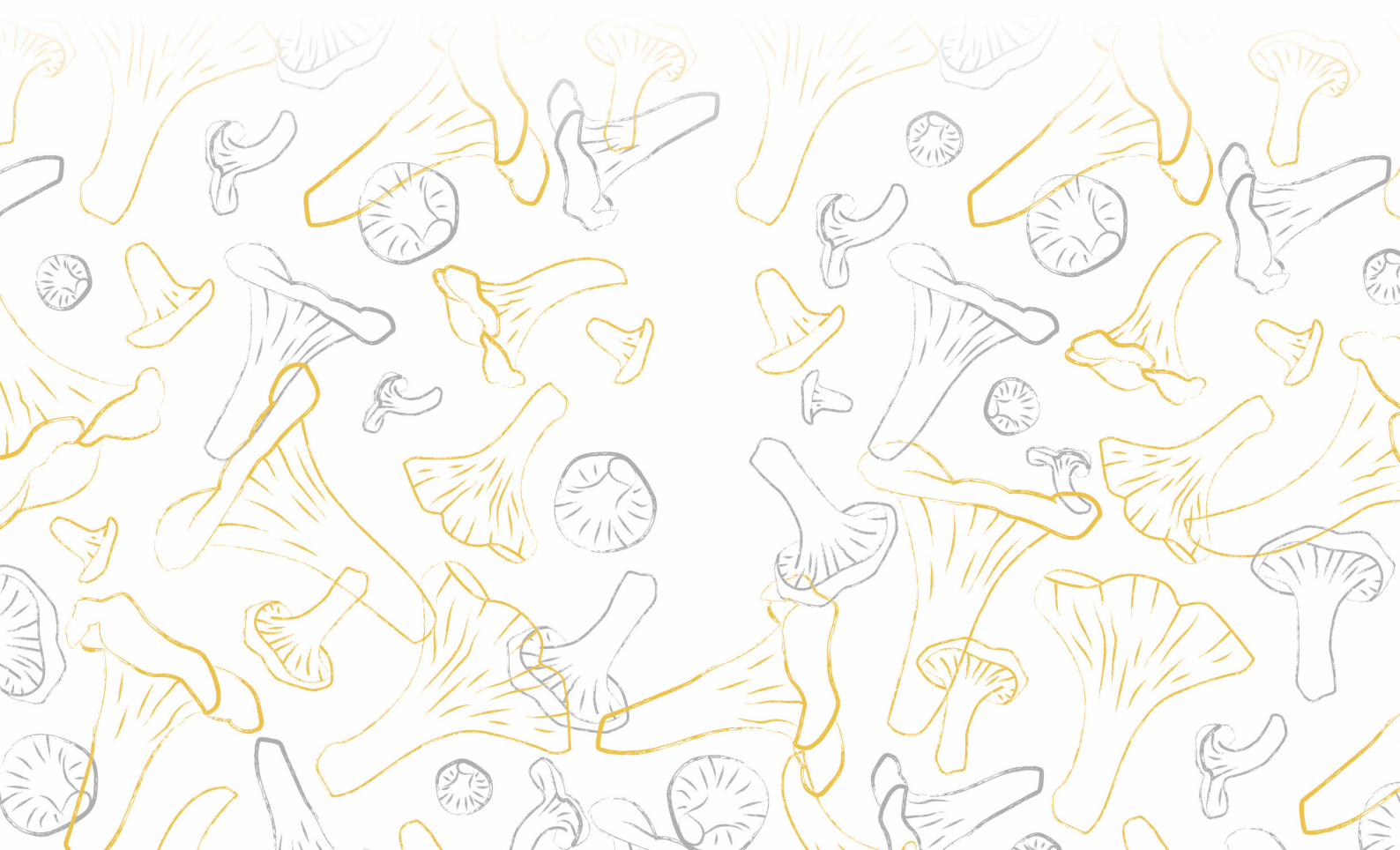
— CRISSIER —

FRANCK (fg) GIOVANNINI

ESTIVALE 2026



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



MENU GASTRONOMIQUE

À 410 CHF

Élégante rilette de **Perches du Léman** marinée à l'herbe royale
éclats de chou-fleur au pesto



Palet de **Tomates du Nord vaudois** et jambon paysan aux aromates
lard grillé à l'huile de pépins

Bouchées de **Haricots de Vinzel** soigneusement assaisonnées
au caviar Oscière et féra fumée

Fricassée de **Grenouilles** aux chanterelles et persil
tuile craquante et aubergine confite

Rouget de roche lustré au paprika
raviole de courgette et crème légère aux anchois

Effilochée de **Tourteau de Casier** légèrement anisée
fenouils croquants et réduction au Chasselas de Lavaux

Noisettes d'**Agneau** aux petits pois du jardin
pojarski gourmand à la graine de moutarde ancienne



Fromages frais et affinés



Sorbet rafraîchissant de **Fraises** et **Framboises de Gollion**
aromatisé aux pistils du Jorat

Forêt-Noire givrée aux **Cerises «Blondel»**
griottes au chocolat Pure Origine

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.