

N°69



— RESTAURANT —

HÔTEL DE VILLE

— CRISSIER —

FRANCK (fg) GIOVANNINI

PRINTEMPS 2026



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



MENU GASTRONOMIQUE

À 410 CHF

Marinière glacée de **Féra du Léman** mouillée au vin de La Côte
fenouils croquants aromatisés à la mélisse



Billes de **Foie Gras de Canard** cuit au naturel
vinaigrette d'asperges blanches valaisannes et magret fumé

Cornet gourmand de **Petits Pois-Carottes**
jus du jardin et caviar Osciètre Impérial

Tarte de **Morilles** et jeunes poireaux marinés à l'or jaune de Satigny
tempura croustillantes et pousses d'épinards

Filet de **Poisson Bleu** grillé aux pointes vertes de Saillon
réduction au Dézaley et graines de moutarde

Belle **Demoiselle** pochée aux herbes fraîches d'Orny
côtes de bettes du canton et béarnaise au corail

Pigeonneau de Bresse ou **Volaille de Jussy** au curry Balti
ravioli de cuisse et chou-fleur caramélisés



Fromages frais et affinés



Sorbet rafraîchissant de **Fraises Gariguettes**
pistaches acidulées au balsamique des glaciers

Palet givré de **Rhubarbe de Noville**
rafraîchie aux zestes d'agrumes et Amaretto

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.