

N°72



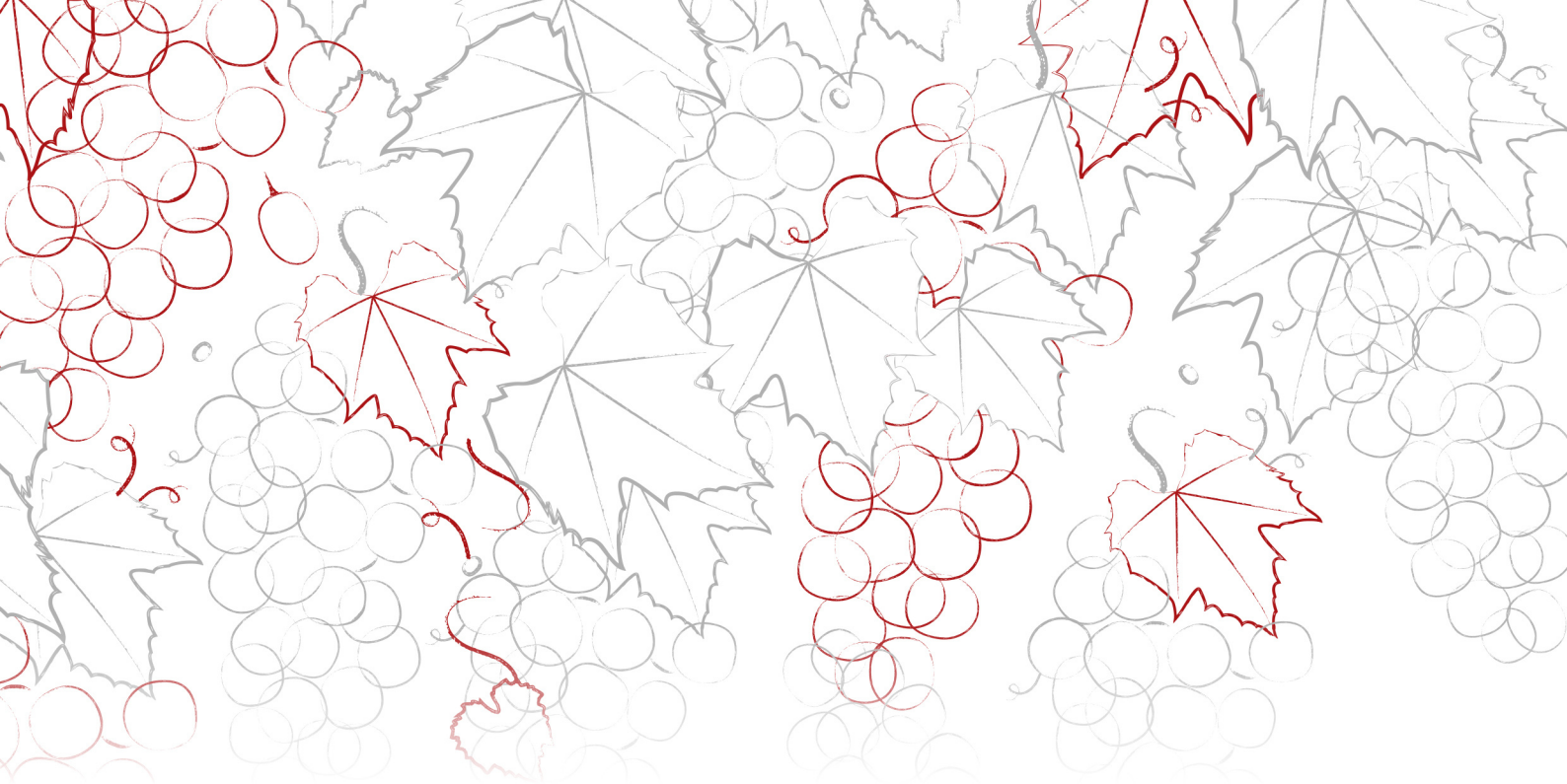
— RESTAURANT —

HÔTEL DE VILLE

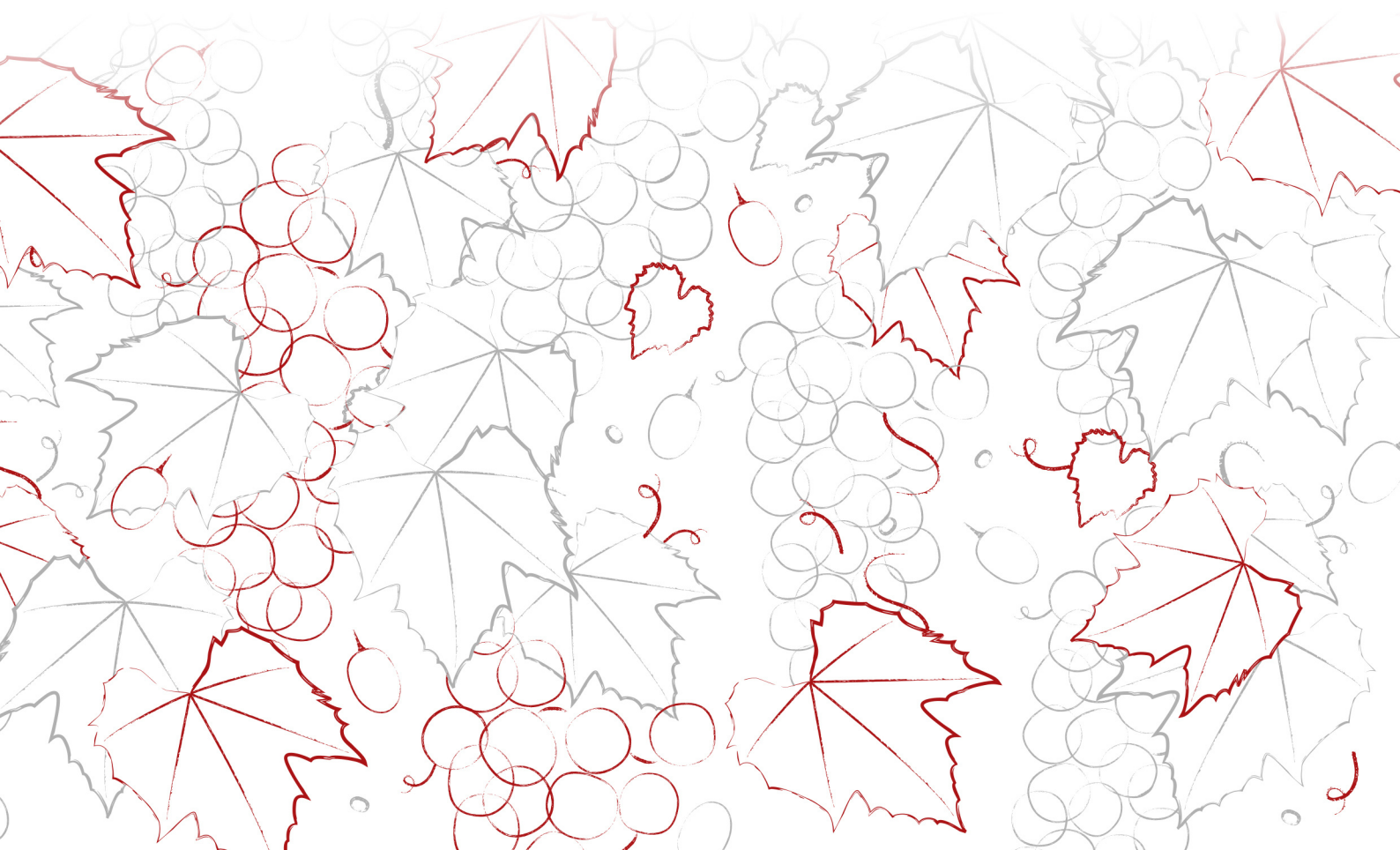
— CRISSIER —

FRANCK (fg) GIOVANNINI

AUTOMNE 2026



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



MENU GASTRONOMIQUE

À 410 CHF

Nage glacée de **Petits coquillages** mouillée au Calamin
fenouils croquants au géant d'Italie



Foie gras de canard poudré au vin cuit du Moulin de Sévery
chutney de poire acidulé

Noix de **Saint-Jacques** caramélisée aux éclats de poireaux
réduction à la graine de moutarde ancienne

Œuf surprise aux **Truffes blanches d'Alba**
pousses d'épinards et lard fumé «Valentin Chappuis»

Dos de **Turbot** mariné au Champagne
fricassée de betterave et chou-fleur à l'Osciètre Impérial

Homard bleu cuisiné aux racines d'Automne
béarnaise au corail et pincés gratinés

Sélection des meilleurs **Gibiers** du moment



Fromages frais et affinés



Cornet rafraîchissant de **Clémentine**
aux zestes d'agrumes et coco

Palet givré de **Pommes de Crissier**
tuile de chocolat noir parfumée à la cannelle

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.