



N°71



— RESTAURANT —

HÔTEL DE VILLE

— CRISSIER —

FRANCK (fg) GIOVANNINI

ÉTÉ 2026



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



MENU GASTRONOMIQUE

À 410 CHF

Palet rafraîchissant de **Tomates du Nord vaudois**
mozzarella et sardine grillée à l'huile de pépin



Médallions de **Langoustines** assaisonnés au caviar Oscietre
carottes croquantes et pousses d'épinards au corail

Haricots de Vinzel cuisinés au porc fermier de Lussery-Villars
jus vert du jardin et poitrine fumée

Cornet gourmand de **Champignons d'été** et chou-fleur
éclats de viande séchée de Pailly et Gruyère d'alpage

Filet de **Rouget de roche** poêlé façon «Café de Paris»
raviole d'aubergine confite et persil

Marinière de **Moules de Bouchot** mouillée au Calamin
mousseline d'avocat et courgette parfumée au curry Balti

Pièce de **Bœuf des bords du Léman** frottée au basilic
tartelettes au pesto et graines de moutarde



Fromages frais et affinés



Glace à l'italienne et **Pêches des vergers de Crissier**
acidulées aux zestes d'agrumes

Sorbet **Abricot** aromatisé au thé matcha
amandes caramélisées à l'eau-de-vie de Saillon

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.