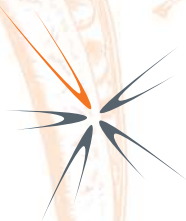




— N° 32 —

ESTIVALE

2018



B.VIOLIER

RESTAURANT
DE L'HÔTEL DE VILLE
CRISSIER • SUISSE

MENU DÉCOUVERTE DÈS 295 CHF
8 PLATS SURPRISES
COMPOSÉS DES MEILLEURS
PRODUITS DU MOMENT



MENU GASTRONOMIQUE À 390 CHF

Rafraîchissant consommé glacé de **Primeurs vaudois**
assaisonné au caviar osciètre et verjus de Féchy



Pétoncles des pêches atlantiques marinés aux zestes d'agrumes
réduction acidulée au vin du Chablais

Crème légère d'**Haricots Parchemin de Vinzel**
tuile craquante parfumée aux salaisons de la Gruyère

Élégant fuseau de **Chanterelles** et **Petits Pois** croquants
jus délicat déglacé au gentil blanc

Filet de **Rouget de roche** poêlé «melba»
jeunes violets aux herbes fraîches et nage mouillée au chasselas

Séduisantes **Langoustines** chauffées à feu doux
bouillon aux tomates du pied du Jura et courgettes valaisannes

Pièce de **Bœuf des bords du Léman** servie rosée
chutney de fruits pimenté au vinaigre de Sévery



Fromages frais et affinés



Framboises du pays givrées aromatisées à la verveine
granité pailleté au cornalin «Combe d'enfer»

Cerises au cœur fondant pochées à l'eau-de-vie
sorbet griotte aux pistaches croustillantes

Friandises

Pour les déjeuners du mardi au vendredi, nous vous proposons un menu à 195 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 7,7% inclus.