



RESTAURANT

HÔTEL DE VILLE

CRISSIER

FRANCK (fg) GIOVANNINI

AUTOMNE 2018

— N° 34 —

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



MENU GASTRONOMIQUE

À 390 CHF

Elégantes bouchées glacées d'**Oursins violets**
cuisinées à l'anis et perles noires



Foie Gras de canard lustré au grain noble
chutney pommes-raisins acidulé au vinaigre de Sévery

Noix de **Saint-Jacques** grillée aux endives de Penthéréaz
réduction parfumée aux zestes de clémentines

Bulles gourmandes d'épinards à l'**Or blanc du Piémont**
racines vaudoises poudrées à l'œuf cassé

Filet de **Barbue des pêches bretonnes** au naturel
nage légère de petits coquillages au Dézaley grand cru

Fuseau de **Langoustine** marinée au corail
jus écarlate au galotta et tuiles craquantes

Lièvre à la royale «Hôtel de Ville»

ou

Dos de **Chamois alpin** caramélisé au four
éclats de poivre vert à la fine des Grisons



Fromages frais et affinés



«Café givré» aux **Noisettes** torréfiées
aromatisé au citron et pure arabica

Dôme éclatant de **Pommes Boskoop du canton**
rafraîchies au cidre trois pépins

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.