



RESTAURANT

HÔTEL DE VILLE

CRISSIER

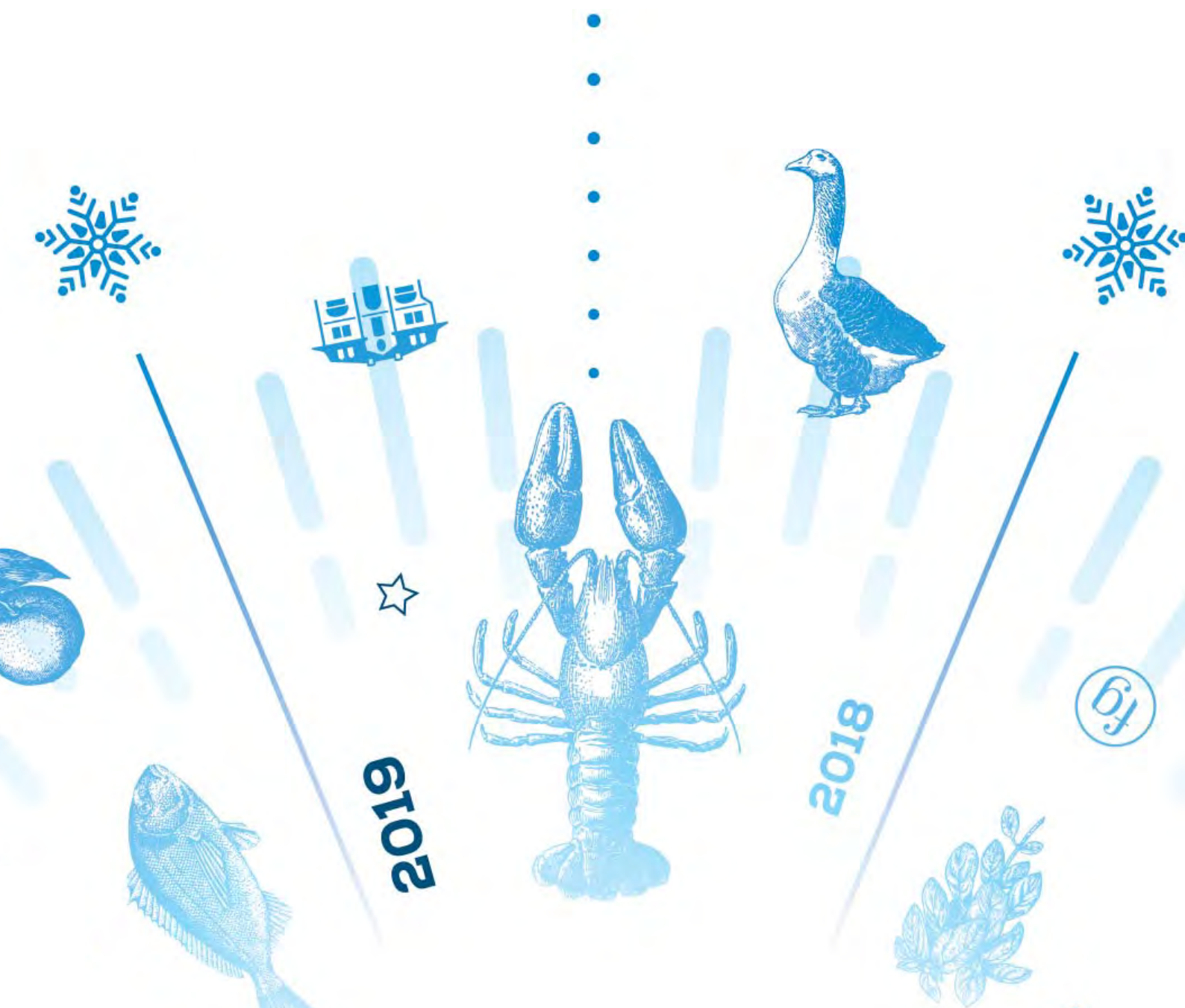
FRANCK (fg) GIOVANNINI

HIVER 2018/19

— N° 35 —

ENTDECKUNG MENU VON 295 CHF

8 GERICHTE
KOMponentEN DER BESTEN
PRODUKTEN VOM MOMENT



GASTRONOMISCHE MENÜ

Anregende Streifchen
vom **Taschenkrebs aus Reusengang**,
zubereitet mit Aromen der «drei Zitronen»,
Reduktion von Dézaley, leicht geliert



Gänseleber, mit Cornalin
« Combe d'Enfer » überzogen,
Walliser Birnen, verfeinert mit Wintergewürzen

Elegante Spindel mit **Cardons de Crissier**,
schwarze Trüffel,
leichte Creme, mit altem Madeira abgelöscht

Jakobsmuscheln, angerichtet
mit ausgewählten Schalentieren,
delikater Jus mit Chasselas und Ossietra-Kaviar

Rücken von wildem **Steinbutt**, im Ofen karamellisiert,
Schwarzwurzeln aus der Gegend,
aromatisiert mit Blutorangen

Medaillons von **Blauem Hummer**
mit « Blüten vom Jorat » mariniert,
serviert mit knackigem Sellerie und jungem Spinat

Filet von **Milchlamm** an grünem Pfeffer,
knusprige Täschchen von Lammschulter,
junger Lauch aus der Waadt



Auswahl von frischem und gereiftem **Käse**



Erfrischendes Sorbet von **Passionsfrüchten**,
Kokosflocken mit « Rum Charrette » flambiert

Ziegel von **Schokolade** mit Clementinenzesten,
confierte Clementinen
mit « Liqueur Impériale » parfümiert

Die kleinen Naschereien der Saison