



RESTAURANT
HÔTEL DE VILLE
CRISSIER
FRANCK (fg) GIOVANNINI

ESTIVALE 2019
— N° 37 —

ENTDECKUNG MENU VON 315 CHF
8 GERICHTE
KOMPONENTEN DER BESTEN
PRODUKTEN VOM MOMENT



GASTRONOMISCHE MENU

390 CHF

Erfrischende Nage von
Jakobsmuscheln von der Atlantikküste,
mit Zitronenmelisse
und Chasselas vom Lavaux mariniert



Geeiste Velouté von frischen **Gartenerbsen**,
garniert mit rohen und gekochten Erbsen,
veredelt mit Ossiëtra-Kaviar

Spindel mit **Parchemin-Bohnen aus der Region**,
mit Eigelb bepudert, «Kaviar» von Martigues

Frikassee von **Eierschwämmen**,
mit Petite Arvine «Grain Noble» abgelöscht,
begleitet von Tempura-Ziegel
und confierten Artischocken

Knusprig gebratene Filets der **Streifenbarbe**,
kräftige Reduktion mit fein tomatisiertem Pesto

Medaillons von **blauem Hummer**,
flambiert mit Pure Malt von Féchy,
Blütenkohl von Noville
und behutsam gewürzte Avocado

Lammrücken aus den Hautes-Alpes, rosa serviert,
Senfsauce mit Syrah aromatisiert,
Artischockentarte mit Oregano



Auswahl von frischem und gereiftem **Käse**



Eiscornet mit Bourbon-Vanille parfümiert,
mit **Cléry-Erdbeeren aus dem Gros de Vaud**

Schokoladenschale mit **«Lorraine»-Himbeeren**,
erfrischendes Sorbet parfümiert mit Eisenkraut

Die Naschereien der Saison