



RESTAURANT
HÔTEL DE VILLE
CRISSIER
FRANCK  GIOVANNINI

ÉTÉ 2019
— N° 38 —

MENU SCOPERTA DA 295 CHF
8 PIATTI SORPRESA
COMPOSTO DAL MIGLIORI
PRODOTTI DEL MOMENTO



MENU GASTRONOMICO

A 390 CHF

Disco spolverato di **Pomodoro vaudese** condito all'avocado e salsa Vergine al basilico speziato



Cardinale del mare rinfrescato al Corallo vellutata ghiacciata al marc di Lavaux e germogli di spinaci

Fagiolini croccanti di la Côte cucinati alle perle nere e succo dell'orto

Eleganti ravioli vegetali di **Porcini** e **Gallinacci** riduzione gourmet all'acino della Marsanne

Filetto di **Triglia di scoglio** croccante ai carciofi violetti profumati ai pistilli dello Jorat

Cozze di Bouchot bagnate al Dézaley brodetto leggero alle erbe fresche d'Orny

Taglio di **Manzo romando** lucidato i fichi acidulati e Cornalin Combe d'Enfer



Formaggi freschi e affinati



Sorbetto desalterante di **Pesche gialle** e limone verde marinati alla Melissa

Bocconi ghiacciati di **Albicocche valesane** e scaglie di mandorle all' abricotine

Friandises

Per i pranzi da martedì a venerdì vi proponiamo un menù rapido a CHF 195 che può essere degustato in meno di 2 ore

Al fine di rendere la vostra esperienza indimenticabile siamo attenti alle vostre allergie alimentari vi preghiamo di indicarle ai Maître d'Hôtel al momento della presa della comanda.

Il nostro pane artigianale è preparato con lievito naturale ad ogni servizio dal nostro panettiere.

Alcuni prodotti rari delle volte potrebbero mancare.

Servizio e IVA 7.7% inclusi