

veau caneton rouennais  
 petite Arvine  
 des **menu 2020** **été** <sup>(fg)</sup> boeuf  
 Trois-Lacs cardinal des mers **figues** du  
 canard **haricots verts** abricots  
 nantais **bolets** féra du Léman rougets  
**chips écarlates**  merlu de petit bateau **de Roche**  
 moules - **agneau** **orangers**  
 de Bouchot **chips d'Agria** **du Valais**  
<sup>(fg)</sup> mozzarella de Cuarnens  
**friandises** **N°43** **carte**  
 **chanterelles** **fromages**  
**homard** <sup>(fg)</sup> **breton**  
 tempura <sup>(fg)</sup> perches **poisson Bleu**  
**cerises** du Léman **poularde de Bresse**  
 langoustines **grenouilles**  **tomates**



— RESTAURANT —  
**HÔTEL DE VILLE**  
 — CRISSIER —

FRANCK <sup>(fg)</sup> GIOVANNINI

veau caneton rouennais  
petite Arvine  
des **menu 2020** été <sup>®</sup> bœuf  
Trois-Lacs cardinal des mers figues du canton  
canard nantais haricots verts abricots  
bolets féra du Léman rougets  
chips écarlates <sup>®</sup> merlu de petit bateau de Roche  
moules - agneau orangiers  
de Bouchot chips d'Agria du Valais  
friandises N°43 carte  
<sup>®</sup> chanterelles fromages  
homard <sup>fg</sup> breton  
tempura <sup>fg</sup> perches poisson Bleu  
cerises du Léman poularde de Bresse -  
langoustines grenouilles <sup>®</sup> tomates

**ENTDECKUNG MENU VON 315 CHF**

**8 GERICHTE**

**ZUSAMMENGESTELLT MIT DEN BESTEN  
PRODUKTEN VOM MOMENT**

# GASTRONOMISCHES MENÜ

390 CHF

Kugel von **Tomaten aus dem Norden der Waadt**,  
gewürzt mit edlem Basilikum  
und Mozzarella von Cuarnens



Medaillons der **Langustine**, mariniert mit Fine du Lavaux  
knackige Zucchini und fein gewürzte Avocados

Turban von **grünen Bohnen aus Vinzel**,  
Selleriecornets mit Kaviar sélection

Knusprige Plätzchen mit **Steinpilzen**  
und **Sommerpilzen**,  
leichte Creme, parfümiert mit Bille de Marsanne

Filet der **Streifenbarbe** nach « Melba »,  
Reduktion mit Dézaley und Spinat von Noville

Verführerische **Bouchot-Muscheln**, geöffnet mit Wein der Region,  
Tempura und junge Karotten mit Safran von Jorat

**Lammfilet** mit Senf « Noire de Crimée » grilliert,  
tomatisierte Dauphines und rote Chips



Auswahl von frischem und gereiftem **Käse**



Duo von **gelben und weissen Pfirsichen**, geeist,  
Splitter von Crumble und geröstete Pistazien

Schale mit **Walliser Aprikosen** erfrischendes Sorbet mit Limetten  
und Abricotine « Dupont »

## Die Naschereien der Saison

**Wenn Ihnen nur eine beschränkte Zeit zur Verfügung steht, bieten wir Ihnen für die Mittagessen von Dienstag bis Freitag die Möglichkeit eines Menü zu CHF 215. Der Service erfolgt innerhalb von rund zwei Stunden.**

Damit Sie Ihr Esserlebnis ungetrübt geniessen können, nehmen wir selbstverständlich Rücksicht auf mögliche Allergien. Bitte teilen Sie dem Chef de Service bei der Bestellung Ihre Wünsche mit. Unsere hausgemachten Brote werden zweimal täglich frisch hergestellt. Unser Bäcker verwendet ausschliesslich Naturhefe. Wir bitten Sie um Verständnis, dass seltene Produkte nicht immer erhältlich sind. Bedienung und 7.7% MwSt inbegriffen