



— RESTAURANT —

# HÔTEL DE VILLE

— CRISSIER —

FRANCK (fg) GIOVANNINI

N°47

**AUTOMNE**

2021

**MENÙ SCOPERTA**  
DA 315 CHF  
8 PIATTI SORPRESA  
COMPOSITI DAI MIGLIORI  
PRODOTTI DEL MOMENTO

# MENÙ GASTRONOMICO

390 CHF

Nage rinfrescante di **Cuori eduli** e **Cannolicchi**  
bagnati al Dézaley  
topinambur croccante e perle nere



**Foie Gras d'anatra** impolverato  
all' Amigne Trois Abeilles  
chutney di mele ai pistilli dello Jorat

**Capésante** in padella al finocchio croccante  
marinière di ricci di mare profumati all' anice

**Uovo** a sorpresa all' oro bianco del Piemonte  
germogli di spinaci e scaglie di sedano

Filetto di **Rombo liscio bretone**  
delicatamente stufato  
riduzione gourmet all' uva Chasselas

**Scampo** stufato a fuoco lento, verza fondente e succo  
saporito al Marc du Lavaux

**Lepre** alla Royale "Hôtel de Ville"  
o  
Sella di **Camoscio alpino** in salmi



**Formaggi** freschi e stagionati



Zuppa gelata di **Clementini** alla scorza di lime  
mandorle caramellate con zucchero di canna

Tarteletta fine di **Pere Williams del Vallese**  
gelato al cocco e olio di pistacchio

**Friandises**

**Per i pranzi da martedì a venerdì vi proponiamo un menù rapido a CHF 215 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 perciò 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 portobbero mancare.

Servizio e IVA 7.7% inclusi