

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

**MENU DÉCOUVERTE**  
DÈS 315 CHF  
8 PLATS SURPRISES  
COMPOSÉS DES MEILLEURS  
PRODUITS DU MOMENT

# MENU GASTRONOMIQUE

## À 390 CHF

Elégante bulle de **Tomate du Nord vaudois**  
assaisonnée à l'Herbe Royale et mozzarella de Cuarnens



Médallions de **Langoustines** marinés à la Fine du Lavaux  
courgettes croquantes et avocat pimenté

Délicat turban d'**Haricots verts de Vinzel**  
cornets gourmands au caviar sélection

Tuile croustillante de **Bolets** et **Chanterelles** d'été  
crème légère parfumée à la bille de Marsanne

Filet de **Rouget de Roche** poêlé «Melba»  
réduction au Dézaley et épinards de Noville

Séduisantes **Moules de Bouchot** ouvertes au vin de la Côte  
tempura et carottes fanes aux pistils du Jorat

Canon d'**Agneau** grillé à la moutarde «Noire de Crimée»  
dauphines tomatées et chips écarlates



**Fromages** frais et affinés



Duo de **Pêches Jaunes** et **Blanches** givré  
éclats de crumble et pistaches torréfiées

Coque poudrée d'**Orangers du Valais**  
sorbet rafraîchissant au lime et Abricotine «Dupont»

**Friandises**

**Pour les déjeuners du mardi au vendredi, nous vous proposons un menu à 215 CHF, qui peut être dégusté en moins de 2 heures.**

Afin de rendre votre expérience encore plus inoubliable, nous sommes à l'écoute de vos allergies alimentaires.  
Merci de les indiquer au Maître d'Hôtel lors de la prise de commande.

Nos pains sont confectionnés de façon artisanale au levain naturel à chaque service par notre boulanger.

Certains produits rares pourraient malheureusement nous manquer.

Service et TVA 7,7% inclus.