

menu
2020

endives
poularde
de Bresse

veau

Saint-Jacques

sole de

petits bateaux

chasse

tourteau de casier

perdreaux

celtanes

chocolat pure origine

chamois Alpin

tétras lyre valaisan

or blanc du Piémont (fg) *lagopède d'Écosse*

automne

chanterelles *chevreuil*

poule faisane **brocard**

truffes blanches (fg) *poires Williams* **au**

sarcelle **foie gras**

baies rouges *bécasse des bois*

N°44 **carte**

friandises *palombe*

gris

lièvre brun **bolets**

saint-pierre **mouflon**

courge *du Valais*



— RESTAURANT —
HÔTEL DE VILLE
— CRISSIER —

FRANCK (fg) GIOVANNINI

menu
2020

endives
poularde
de Bresse

veau

Saint-Jacques

truffes
blanches



poires Williams

sole de



sarcelle

foie gras

petits bateaux

bécasse des bois

chasse

N°44

carte

friandises

tourteau de casier

palombe

perdreaux



gris

celtanes



lièvre brun

bolets

chocolat pure origine

saint-pierre

mouflon

chamois Alpin

courge

du Valais

tétras lyre valaisan

or blanc du Piémont



lagopède d'Ecosse

automne

chanterelles

chevreuil

poule faisane

brocard

Saint-Jacques

truffes
blanches



poires Williams



sarcelle

foie gras

petits bateaux

bécasse des bois

chasse

N°44

carte

friandises

tourteau de casier

palombe

perdreaux



gris

celtanes



lièvre brun

bolets

chocolat pure origine

saint-pierre

mouflon

chamois Alpin

courge

du Valais

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

MENU GASTRONOMIQUE

À 390 CHF

Marinière glacée de **Tourteau de casier**
endives de Penthéraz et perles de citron à l'Impérial



Foie Gras de canard poudré à la Grive de Féchy
chutney poires-raisins aux éclats de betterave

Noix de **Saint-Jacques** caramélisée aux zestes d'orange
salsifis du pays déglacés au Dézaley

Œufs en surprise à l'**Or Blanc du Piémont**
pousses d'épinards et céleris croquants

Dos de **Barbue** grillé aux petits coquillages
réduction anisée au Sauvignon des bords du Léman

Elégantes bouchées de **Langoustines** au corail
courge rôtie et racines de persil à la Fine des Grisons

Lièvre à la Royale «Hôtel de Ville»
ou
Selle de **Chamois Alpin** au poivre sauvage



Fromages frais et affinés



Sorbet rafraîchissant aux **Grains de Chasselas**
granité pailleté parfumé «coco»

Délicate tarte renversée aux **Pommes Gala**
glace onctueuse aux noisettes torréfiées

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.



MENU CHASSE À 420 CHF

Elégante pressée de **Chevreuil** au foie gras
courges et chanterelles au balsamique des Alpes



Noisettes de **Cerf Elaphe** grillées aux raisins
réduction légère au Grain Noble acidulé

Filet de **Palombe** façon «Cordon Bleu»
jeunes poireaux du canton aux truffes blanches d'Alba

Lièvre à la Royale «Hôtel de Ville»

Lagopède d'Ecosse lustré à la Grive de Féchy
chou-fleur caramélisé et chips craquantes

Bécasse des bois en Salmis
baguette gourmande flambée à l'Armagnac
ou
Selle de **Chamois Alpin** cuisinée au poivre sauvage



Fromages frais et affinés



Cocktail glacé au **Chocolat Pure Origine**
acidulé aux clémentines zestées

Crêpes pistachées aux **Poires Williams** confites
sorbet givré à l'eau-de-vie

Friandises

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.