

**tétrاس** chanterelles *petite Arvine*  
**Lyre** turbot poireaux **menu 2019** **bœuf**  
**valaisan** fg agrumes **chevreuil** *lièvre* des Pléiades  
— citron vert saint-jacques **daurade**  
**bolets** homard bleu fg truffes  
**foie gras de canard** — fg poire Williams **blanches**  
**palombe** **chasse** lagopède  
des Pyrénées **langoustines** d'Ecosse  
**automne** fg pigeon saint-jacques  
desserts **fromages** **N°39** **carte**  
— Chasselas **cerf élaphe**  
**Chamois** fg **alpin**  
**oursins** mouflon **clémentines**  
**violets** des Alpes fg **bécasse des bois** —  
pommes gala **poisson bleu** **fenouils**



— RESTAURANT —  
**HÔTEL DE VILLE**

— CRISSIER —

FRANCK fg GIOVANNINI

**tétrاس** chanterelles petite Arvine  
**Lyre** turbot **menu 2019** bœuf  
**valaisan** poireaux **chevreuil** lièvre des  
— citron agrumes — **daurade** Pléiades  
vert saint-jacques  
**bolets** homard bleu **truffes**  
foie gras de canard — **poire Williams** — **blanches**  
palombe **chasse** lagopède  
des Pyrénées langoustines d'Ecosse  
**automne** **N°39** carte  
desserts fromages cerf élaphe  
Chamois alpin  
**oursins** mouflon clémentines  
**violets** des Alpes **bécasse des bois** —  
pommes gala poisson bleu fenouils

## MENÙ SCOPERTA

DA 315 CHF  
8 PIATTI SORPRESA  
COMPOSITO DAL MIGLIORI  
PRODOTTI DEL MOMENTO

# MENÙ GASTRONOMICO

CHF 390

Delicato consommè cremoso  
di **Ricci di Mare violetti e Vongole**  
agli acini dello Chardonnay e perle d' oscetra



**Foie Gras** spolverato scarlatto alla “Fièvre Jaune”  
mele vaudesi acidulate all’aceto dei ghiacciai

**Capesante** caramellate ai grani dello Chasselas  
riduzione Gourmet al Sauvignon dolce

Bocconi vegetali di sedano e prezzemolo  
al **Tartufo Bianco**  
scorzonera croccante all’uovo grattugiato

Trancio di **Rombo**  
mascherato all’indivia di Thierrens  
bulbi d’autunno in salsa diavolo

**Astice blu** Marinato al Pinot nero di Lavaux  
Chele croccanti alla lattuga di Noville

**Lepre** alla Reale « Hôtel de Ville »  
Oppure  
Sella di **Camoscio delle Alpi**  
dorata al pepe verde



**Formaggi** freschi e affinati



Scrigno ghiacciato di **Clementini**  
cortecce di nocciole al cioccolato

**Pera Williams Valesana** ghiacciata « cacao »  
Sorbetto rinfrescante al liquore del Ticino

**Friandises**