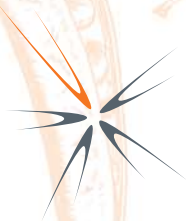




— N° 32 —

ESTIVALE

2018



B.VIOLIER

RESTAURANT
DE L'HÔTEL DE VILLE
CRISSIER • SUISSE

LA CARTE DE FRANCK GIOVANNINI

	CHF
Erfrischende Würfel von Waadtländer Rispentomaten , Guacamole, Tomatenjus, Knusperchips _____	60
Streifen von Taschenkrebs aus bretonischem Reusenfang , veredelt mit Ossietra-Kaviar, jodierte Velouté und knackiger Fenchel _____	95
Königslangusten am Stück gebraten, Vinaigrette mit Vino Santo und regionalen Saisongemüsen _____	120
Spindel mit Eierschwämmen , zubereitet mit Frühlingszwiebeln, Reduktion von Petite Arvine _____	80
Froschfrikassee , serviert mit den ersten Bohnen und einem Jus von Gartengemüsen _____	90
Gemüseraviolos , überstreut mit Blüten aus Noville, leichte Creme von Blumenkohl _____	70
Filets der Streifenbarbe nach «Melba», violette Artischocken, frische Kräuter, Nage mit Chasselas _____	80
Filet vom Wolfsbarsch aus Leinenfang , mit Zitrone karamellisiert, kräftiger Jus nach Seemannsart, aromatisiert mit Petersilie «Géant d'Italie» und Dézaley _____	90
Steinbuttrücken von der Atlantikküste , an der Gräte gebraten, mit den ersten Saisongemüsen _____	100
Medaillons von bretonischem Hummer , im Panzer gegart, Gemüsetempura mit Corail _____	110
Filet vom Rind aus der Region der Pléiades , grilliert, mit grünem Pfeffer, Kartoffeln an Oregano _____	95
Lammrücken aus den Hautes-Alpes , am Knochen gebraten, Kartoffeln Dauphine mit Kräutersenf _____	110
Kalbsbries-Nüsschen , mit Butter aus Penthéréaz karamellisiert, Kalbsjus mit Pilzen der Saison _____	85
Ente Nantais , rosa gebraten, mit einem Lie von Chambertin (2 Personen) _____	200
Jungente Rouennais , mit Merlot und Himbeeressig von Sévery überglänzt _____	100
Geflügel aus Jussy , im Ofen goldbraun gebraten, begleitet von den ersten Eierschwämmen, in Jus confierte Schenkel mit Bohnen aus der Region _____	95
Auswahl von frischem und gereiftem Käse _____	35
Mousse von Himbeeren mit Pfefferminze, Meringue-Splittern und Zitrusfrüchten _____	35
Geeiste Suppe aus roten Früchten der Saison , verfeinert mit Zitronenmelisse _____	30
In Eau-de-Vie pochierte Kirschen , im Schokoring, Griotte-Sorbet mit knusprigen Pistazien _____	35
Windbeutel mit edler dunkler Schokolade , parfümiert mit Haselnüssen und Yuzu _____	40
Soufflé mit Himbeeren und Limonen (2 Personen) _____	70

Wenn Ihnen nur eine beschränkte Zeit zur Verfügung steht, bieten wir Ihnen für die Mittagessen von Dienstag bis Freitag die Möglichkeit eines «Menu Rapide» zu CHF 195. 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