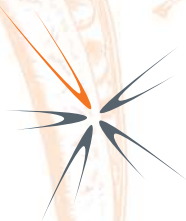




— N° 32 —

# ESTIVALE

2018



**B.VIOLIER**

RESTAURANT  
DE L'HÔTEL DE VILLE  
CRISSIER • SUISSE

MENU DÉCOUVERTE DÈS 295 CHF  
8 PLATS SURPRISES  
COMPOSÉS DES MEILLEURS  
PRODUITS DU MOMENT



# MENU GASTRONOMIQUE À 390 CHF

Rafraîchissant consommé glacé de **Primeurs vaudois**  
assaisonné au caviar osciètre et verjus de Féchy



**Pétoncles des pêches atlantiques** marinés aux zestes d'agrumes  
réduction acidulée au vin du Chablais

Crème légère d'**Haricots Parchemin de Vinzel**  
tuile craquante parfumée aux salaisons de la Gruyère

Élégant fuseau de **Chanterelles** et **Petits Pois** croquants  
jus délicat déglacé au gentil blanc

Filet de **Rouget de roche** poêlé «melba»  
jeunes violets aux herbes fraîches et nage mouillée au chasselas

Séduisantes **Langoustines** chauffées à feu doux  
bouillon aux tomates du pied du Jura et courgettes valaisannes

Pièce de **Bœuf des bords du Léman** servie rosée  
chutney de fruits pimenté au vinaigre de Sévery



**Fromages** frais et affinés



**Framboises du pays** givrées aromatisées à la verveine  
granité pailleté au cornalin «Combe d'enfer»

**Cerises** au cœur fondant pochées à l'eau-de-vie  
sorbet griotte aux pistaches croustillantes

**Friandises**

**Pour les déjeuners du mardi au vendredi, nous vous proposons un menu à 195 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.