

# LA TERRASSE

*par Hôtel la Prairie*

Le Chef Antoine Scelo et son équipe vous proposent une expérience culinaire authentique, mettant en avant les produits frais d'ici et d'ailleurs. Nous valorisons les artisans régionaux, offrant ainsi une touche locale à chaque plat.

---

Nous vous renseignons volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

Boeuf: Suisse | Volaille: Suisse | Poissons d'eau douce et écrevisse : Suisse  
Poisson d'eau de mer et St Jacques: Nord-Atlantique | Poulpe: Méditerranée occidentale | Huître: France

## ENTRÉE

—

**HUÎTRE À LA PIÈCE - FINE DE CLAIRE** 3.50  
VINAIGRE D'ÉCHALOTE, CITRON ET PAIN DE SEIGLE

**DÉCLINAISON D'HUÎTRES** 12  
GRATINÉE AU CHASSELAS, PANÉE AU PANKO, AVEC PICKLES PIQUANTS

**OS À MOELLE** 17  
CRESSON, TOAST, CERFEUIL

**TARTARE DE BOEUF** 19  
TOAST ET MESCLUN

**TARTARE DE TRUITE SAUMONÉE** 15  
SALSIFIS, CITRON VERT, CHAMPIGNON DE PARIS, CRÈPE À MILLE TROUS

**BRIOCHE FARÇIE** 12  
AU FROMAGE ET OIGNONS, SALADE FRISÉE

**CEVICHE DE PERCHE** 19  
PAMPLEMOUSSE, KIWI, RADIS, CHIPS DE MAÏS

**CHOU FLEUR** 12  
TABOULÉ DE CHOU FLEUR À LA LIBANAISE, GRENADE, CRÉMEUX DE TAHINI ET  
GALETTE ZAATAR

**SALADE VERTE** 9  
MESCLUN, PETITES GRAINES, SAUCE MAISON

## VÉGÉTARIENS

**ARANCINI AUX LÉGUMES** 29  
SAUCE TOMATE CRÉMÉE, CÉLERI BRANCHE CONFIT ET SALADE D'HERBETTES

**CÉLERI POMME** 29  
CHOU FLEUR, POLENTA, CRÈME D'AIL, CÉLERI BRANCHE CONFIT ET AIL FRIT

## POISSONS

—

### POULPE

POLENTA, CRÈME D'AIL, CÉLERI BRANCHE CONFIT ET AIL FRIT 36

### SAINT JACQUES

ET SON TAMARA DE CORAIL, ÉMULSION IODÉE, POIREAUX CONFITS, SOBA 40

### ARANCINI À L'ÉCREVISSE

BISQUE CRÉMÉE À L'ESTRAGON, CÉLERI BRANCHE CONFIT ET SALADE D'HERBETTES 36

### SOLE

KIWI ET VIN BLANC, CHOU FLEUR ET ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AU CITRON 49

### FILET DE PERCHES

ÉLEVAGE SUISSE LOË, SAUCE CHASSELAS, POMMES ALLUMETTES 160gr 35

200gr 42

## VIANDES

—

### QUEUE DE BOEUF

SAUCE CHOCOLAT, ERINGII GRILLÉ, ENDIVE BRAISÉE ET PURÉE DE PATATE DOUCE 36

### CORDON BLEU

DE PÂTE NOIRE DE GRUYÈRE, BEURRE BLANC, RAVE GLACÉE ET POMMES ALLUMETTES 37

### FILET DE BOEUF

DU VAL D'HÉRENS, GASTRIQUE À L'ÉCHALOTE, GALETTE DE POMMES DE TERRE, TOMBÉE D'ÉPINARDS ET CHOU FLEUR 51

### TARTARE DE BOEUF

TOAST, MESCLUN ET FRITES 37

## FROMAGES

—

### ASSIETTE DE LA MAISON ALVES

15

## DESSERTS

—

### MOUSSE AU CHOCOLAT

TUILE CACAO, PRALIN DE SÉSAME ET POIRES

12

### BRIOCHE PERDUE

CRÈME DOUBLE, GLACE CARAMEL AU BEURRE SALÉ, AMANDES CARAMÉLISÉES

12

### MOELLEUX AU MATCHA

CRÈME ANGLAISE AU JASMIN, CARDAMOME ET BERGAMOTE

16

### ANANAS RÔTIE

AU RHUM, TUILE COCO

16

### TARTE À LA RAISINÉE

MINUTE

15

### GLACE / SORBET ARTISANALES - GLACES DES ALPES

Fraise, Framboise, Abricot, passion, mangue, citron, chocolat,  
caramel salé, café arabica, cannelle, verveine, pistache,  
bulgare, stracciatella, vanille  
CHANTILLY: CHF 1.00

LA BOULE

4

2 BOULES

7.50

3 BOULES

11

# Menu Découverte

## **CEVICHE DE PERCHE**

PAMPLEMOUSSE, KIWI, RADIS, CHIPS DE MAÏS

## **ARANCINI À L'ÉCREVISSE**

BISQUE CRÉMÉE À L'ESTRAGON, CÉLERI BRANCHE CONFIT ET SALADE D'HERBETTES

## **FILET DE BOEUF**

DU VAL D'HÉRENS, GASTRIQUE À L'ÉCHALOTE, GALETTE DE POMMES DE TERRE, TOMBÉE D'ÉPINARDS ET CHOU FLEUR

## **MOELLEUX AU MATCHA**

CRÈME ANGLAISE AU JASMIN, CARDAMOME ET BERGAMOTE

# Menu Marin

## **DÉCLINAISON D'HUÎTRES**

GRATINÉE AU CHASSELAS, PANÉE AU PANKO, AVEC PICKLES PIQUANTS

## **SOLE**

KIWI ET VIN BLANC, CHOU FLEUR ET ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AU CITRON

## **ANANAS RÔTIE**

AU RHUM, TUILE COCO

# Menu Végétarien

## **CHOU FLEUR**

TABOULÉ DE CHOU FLEUR À LA LIBANAISE, GRENADE, CRÉMEUX DE TAHINI ET GALETTE ZAAATAR

## **ARANCINI AUX LÉGUMES**

SAUCE TOMATE CRÉMÉE, CÉLERI BRANCHE CONFIT ET SALADE D'HERBETTES

## **BRIOCHE PERDUE**

CRÈME DOUBLE, GLACE CARAMEL AU BEURRE SALÉ, AMANDES CARAMÉLISÉES