

LA TERRASSE

par Hôtel la Prairie

Le Chef Antoine Scelo et son équipe vous proposent une expérience culinaire authentique, mettant en avant produits frais et cuisine raffinée tournée sur le végétal. Nous valorisons les artisans régionaux, offrant ainsi une touche locale à chaque plat. La sauge vient de notre jardin (juste dehors), les écrevisses sont fraîchement pêchées par Nicolas Chevallier à Grandson, le porc fermier de chez Valentin Chappuis à Lussery Villars & bien plus encore...

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

Veau: Suisse | Porc: Suisse | Volaille: Suisse | Agneau: Irlande | Ecrevisses: Suisse | Poisson d'eau douce: Suisse
Poisson d'eau de mer: Nord-Atlantique

La Carte

ENTRÉE

—

CEVICHE DE DORADE

KUMKUAT & MELON LIME, CÉBETTES, VIGNAIGRETTE FRAÎCHEURE 23

INFUSION D'ÉCREVISSE

BRIOCHE VAPEUR FARÇIE, VARIATION DE CAROTTES, CÉBETTES & CIBOULETTE 23

BETTERAVES EN CARPACCIO

NOISETTES, CHÈVRES, OLIVES KALAMATA & MOUSSE DE BETTERAVE 19

COURGETTES EN PANNA COTTA

FEUILLETÉ, JUS DE TOMATES VERTES ET RAISINETS 17

TATAKI DE VEAU

SAUCE PONZU - CAJOU, MIZUNA, NOIRE DE CRIMÉE ET CHICORÉE ROUGE 22

VÉGÉTARIENS

—

RISOTTO AU SAFRAN

RISOTTO CARNOLI BIO, PISTIL DE SAFRAN, PARMIGIANO REGGIANO 29

POIS-CHICHES ET PATATE DOUCE

CRÉMEUX CAROTTES, RISOTTO D'ÉPAUTRE & SAUCE ACIDULÉE, CAROTTE, CITRON, ORANGE 29

La Carte

POISSONS

—

CANON DE TRUITE SAUMONÉE

& SON FUMET ÉMULSIONNÉ, FREGOLA SARDA CUITENT À LA BISQUE,
FENOUIL RÔTI

42

CABILLAUD ET CAROTTES

CRÉMEUX CAROTTES, RISOTTO D'ÉPAUTRE & SAUCE ACIDULÉE, CAROTTE,
CITRON, ORANGE

39

VIANDES

—

COU DE PORC CONFIT

À LA BRAISE, JUS DE VIANDE À LA MARJOLAINE, CRÉMEUX DE
COURGETTES, AIL NOIR ET POLENTA CROUSTILLANTE

46

PATTES NOIRES DE GRUYÈRE

JUS DE VIANDE AU BEURRE DE SAUGE, TORTELLONIS AU FOIE DE VOLAILLE
ET ARTICHAUT POIVRADE

47

CARRÉ D'AGNEAU DE 7 HEURES

SAUCE AUX HERBES, AUBERGINES ET SON CRÉMEUX, CROQUETTES DE
POMME DE TERRE

55

La Carte

FROMAGES

—

ASSIETTE DE LA MAISON ALVES

PÂTES DURES ET MOLLES DE LA RÉGION

15

DESSERTS

—

CRÈME BRÛLÉE

RAISINÉE

15

PASSION - CHOCOLAT

CRÉMEUX PASSION SUR SON BISCUIT CHOCOLAT ET SORBET PASSION

16

PARFAIT GLACÉ

À LA REINE DES PRÉS, MYRTILLES ET BISCUIT SUCCÈS

16

PAVLOVA FRAMBOISE

CHANTILLY CITRON VERT

17

GLACE / SORBET ARTISANALES - GLACES DES ALPES

FRAISE, FRAMBOISE, ABRICOT, PASSION, MANGUE, CITRON,

LA BOULE

4

CHOCOLAT, CARAMEL SALÉ, CAFÉ ARABICA, CANNELLE,

2 BOULES

7.50

VERVEINE, PISTACHE, BULGARE, STRACCIATELLA, VANILLE

CHANTILLY: CHF 1.00

3 BOULES

11

Menu Découverte

INFUSION D'ÉCREVISSE

BRIOCHE VAPEUR FARÇIE, VARIATION DE CAROTTES, CÉBETTES & CIBOULETTE

—

CANON DE TRUITE SAUMONNÉE

& SON FUMET ÉMULSIONNÉ, FREGOLA SARDA CUITE À LA BISQUE, FENOUIL RÔTI

—

PATTES NOIRES DE GRUYÈRE

JUS DE VIANDE MONTÉ AU BEURRE DE SAUGE, TORTELLONIS AU FOIE DE VOLAILLE ET ARTICHAUT POIVRADE

—

ASSIETTE DE LA MAISON ALVES

PÂTES DURES ET MOLLES DE LA RÉGION

—

PARFAIT GLACÉ

À LA REINE DES PRÉS, MYRTILLES ET BISCUIT SUCCÈS

Menu Vandois

BETTERAVES EN CARPACCIO

NOISETTES, CHÈVRES, OLIVES KALAMATA & MOUSSE DE BETTERAVE

—

COU DE PORC CONFIT

À LA BRAISE, JUS DE VIANDE À LA MARJOLAINE, CRÉMEUX DE COURGETTES, AIL NOIR ET POLENTA CROUSTILLANTE

—

ASSIETTE DE LA MAISON ALVES

PÂTES DURES ET MOLLES DE LA RÉGION

—

CRÈME BRÛLÉE

RAISINÉE

Menu Végétarien

COURGETTES EN PANNA COTTA

FEUILLETÉ, JUS DE TOMATES VERTES ET RAISINETS

—

RISOTTO AU SAFRAN

RISOTTO CARNOLI BIO, PISTIL DE SAFRAN, PARMIGIANO REGGIANO

—

ASSIETTE DE LA MAISON ALVES

PÂTES DURES ET MOLLES DE LA RÉGION

—

PASSION - CHOCOLAT

CRÉMEUX PASSION SUR SON BISCUIT CHOCOLAT ET SORBET PASSION