

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. Les écrevisses sont fraîchement pêchées par Nicolas Chevallier à Grandson, le porc fermier de chez Valentin Chappuis à Lusery 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.

Boeuf: Suisse | Porc: Suisse | Volaille: Suisse | Ecrevisses: Suisse | Poisson d'eau douce: Suisse
Poisson d'eau de mer: Nord-Atlantique | Chasse: Autriche

La Chasse



ENTRÉE

—

TERRINE DE CERF

CONFITURE D'AIRESSES, PICKLES DE LÉGUMES

21

RAVIOLE FARÇIE AU CIVET DE SANGLIER

LÉGUMES CROQUANT, ÉMULSION RAIFORT

21

PLAT

—

LE CHASSEUR BREDOUILLE

POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE, CHOUX DE BRUXELLES, CHOU ROUGE, CROQUETTE DE POTIMARRON, COING SAFRANÉ, CHATAÎGNE, RAISINS CONFITS & SPÄTZLI

29

MÉDAILLON DE CHEVREUIL

SAUCE GRAND VENEUR, POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE, CHOUX DE BRUXELLES, CHOU ROUGE, CHATAÎGNE, RAISINS CONFIT, COING SAFRANÉ & SPÄTZLI

49

FILET DE CERF

SAUCE AU XERÈS, POIRE PROCHÉE AU VIN ROUGE, CHOUX DE BRUXELLES, CHOU ROUGE, COING SAFRANÉ, CHATAÎGNES, RAISINS CONFITS & SPÄTZLI

52

SELLE DE CHEVREUIL - DÈS 2 PERSONNES

DEMI-GLACE POIVRE CHOCOLAT, POIRE PROCHÉE AU VIN ROUGE, CHOUX DE BRUXELLES, CHOU ROUGE, CROQUETTE DE POTIMARRON, COING SAFRANÉ, CHATAÎGNES, RAISINS CONFITS & SPÄTZLI

64 p.p

La Carte

ENTRÉE

—

PERCHES DU LAC EN GRAVELAX

BLINI D'ÉPEAUTRE, AGRUMES CONFITS, PÉTALES DE CHOUX DE BRUXELLES ET CRESSON 23

INFUSION D'ÉCREVISSE

BRIOCHE VAPEUR FARÇIE, VARIATION DE CAROTTES, CIBOULETTE 23

ÉTAGÉ DE TOPINAMBOUR

GRUYÈRE & GRESSINS 19

VELOUTÉ DE PANAIS ET CÉLERI POMME

LÉGUMES CROQUANTS, COPEAUX DE SEIGLE & BLEUCHATEL 17

TERRINE DE VEAU ET CORNE D'ABONDANCE

GELÉE DE VIANDE, PICKLES DE LÉGUMES 22

VÉGÉTARIENS

—

RISOTTO AU SAFRAN

RISOTTO CARNOLI BIO, PISTIL DE SAFRAN, PARMIGIANO REGGIANO 29

GNOCCHIS DE POTIMARRON

CRÈME D'AIL, PESTO D'ÉPINARD, BROCCOLINI ET RICOTTA SALÉE 29

La Carte

POISSONS

—

BONDELLE DU LAC

CRÉMEUX DE CHOU-FLEURS, CHOU ROMANESCO ET BROCCOLINI, 39
VINAIGRETTE LIVÈCHE, TUILE DE PAIN

SAINT-PIERRE

TOPINAMBOUR AU JASMIN, ÉMULSION NOIX, GALETTE DE RIZ ET CRÉMEUX 52
D'ARTICHAUT

VIANDES

—

COU DE PORC CONFIT

BASSE TEMPÉRATURE, JUS DE VIANDE AU LAURIER, POLENTA 46
CROUSTILLANTES, DÉCLINAISON DE SALSIFIS ET CÔTE DE BETTES

FILET DE BOEUF LIMOUSIN

BOEUF PUR CANTON VD, COMPOTÉE D'ÉCHALOTES BRÛLÉES, GALETTE DE 57
POMMES DE TERRE, PRUNES & GIROLLES

La Carte

FROMAGES

—

ASSIETTE DE LA MAISON ALVES

15

DESSERTS

—

COING CONFIT ET SON FEUILLETÉ

DIPLOMATE AU SAFRAN, CARDAMOME

17

POIRE POCHÉE AU VIN BLANC

NOUGAT GLACÉ, TUILE CROQUANTE DE PAIN D'ÉPICE

16

FLAN DE COURGE À LA CANNELLE

GRANOLA DE GRAINE DE COURGES, GLACE VANILLE

16

PASSION CHOCOLAT

CRÉMEUX PASSION ET CARROT CAKE ÉPICÉ ET SORBET PASSION

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 Chasse

TERRINE DE CERF

CONFITURE D'AIRESSES, PICKLES DE LÉGUMES

—

MÉDAILLON DE CHEVREUIL

SAUCE GRAND VENEUR, POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE, CHOUX DE BRUXELLES, CHOU ROUGE, CHATAÎGNE, RAISINS CONFIT, COING SAFRANÉ & SPÄTZLI

—

COING CONFIT ET SON FEUILLETÉ

DIPLOMATE AU SAFRAN, CARDAMOME

Menu Découverte

PERCHES DU LAC EN GRAVELAX

BLINI D'ÉPEAUTRE, AGRUMES CONFITS, PÉTALES DE CHOUX DE BRUXELLES ET CRESSON

—

GNOCCHIS DE POTIMARRON

CRÈME D'AIL, PESTO D'ÉPINARD, BROCCOLINI ET RICOTTA SALÉE

—

SAINT-PIERRE

TOPINAMBOUR AU JASMIN, ÉMULSION NOIX, GALETTE DE RIZ ET CRÉMEUX D'ARTICHAUT

—

FILET DE BOEUF LIMOUSIN

BOEUF PUR CANTON VD, COMPOTÉE D'ÉCHALOTES BRÛLÉES, GALETTE DE POMMES DE TERRE, PRUNES & GIROLLES

—

PASSION CHOCOLAT

CRÉMEUX PASSION SUR SON CARROT CAKE ÉPICÉ ET SORBET PASSION

Menu Vandois

VELOUTÉ DE PANAIS ET CÉLÉRI POMME

LÉGUMES CROUSTILLANTES, COPEAUX DE SEIGLE & BLEUCHATEL

—

COU DE PORC CONFIT

BASSE TEMPÉRATURE, JUS DE VIANDE AU LAURIER, POLENTA
CROUSTILLANTES, DÉCLINAISON DE SALSIFIS ET CÔTE DE BETTES

—

ASSIETTE DE FROMAGE DE LA MAISON ALVES

—

FLAN DE COURGE À LA CANNELLE

GRANOLA DE GRAINES DE COURGES, GLACE VANILLE

Menu Végétarien

ÉTAGÉ DE TOPINAMBOUR

GRUYÈRE & GRESSINS

—

RISOTTO AU SAFRAN

RISOTTO CARNOLI BIO, PISTIL DE SAFRAN, PARMIGIANO REGGIANO

—

ASSIETTE DE FROMAGE DE LA MAISON ALVES

—

POIRE POCHÉE AU VIN BLANC

NOUGAT GLACÉ, TUILE CROQUANTE DE PAIN D'ÉPICE