

# 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

# 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

# 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 BREDUILLE

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 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