

LA TERRASSE

par Hôtel la Prairie

Le Chef Antoine Scelo et son équipe vous proposent une cuisine généreuse, faite avec cœur, où les bons produits d'ici se mêlent avec justesse à des saveurs venues d'ailleurs. On aime les choses simples mais bien faites, et surtout pleines de goût.

Nos assiettes mettent à l'honneur le travail de producteurs de confiance : les poissons du lac sont pêchés par Nicolas Chevallier, pêcheur à Grandson, et le poulet fermier est élevé dans le canton de Fribourg. Nos pâtes fraîches sont préparées maison, avec soin et passion, pour garantir une texture et une saveur incomparables. Quant aux herbes et aromates, ils viennent tout simplement de notre jardin.

Des produits frais, une cuisine sincère et une belle dose de gourmandise – tout simplement.



Les mets que nous vous proposons sont élaborés sur place à partir de produits bruts selon les critères du Label Fait Maison, exceptés les glaces et sorbets.

La Chasse



ENTRÉE

—

TATAKI DE CERF

mariné au vin rouge, céleri pomme, carotte et oignons en pickles

21



Chardonnay Confidentiel, Benjamin Morel, Château de Valeyres

RAVIOLE DE SANGLIER

au poivre et bouillon de poireaux

21



Chasselas "Aux Cottes" Premier Grand Cru, Domaine Serreaux-Dessus, Begnins

TERRINE DE CERF

noisettes et pickles

21



Chasselas "Aux Cottes" Premier Grand Cru, Domaine Serreaux-Dessus, Begnins

PLAT

—

SUPRÊME DE PIGEON

jus de pigeon et raisinée, courge, chou rouge, poire au vin blanc, purée de coings au safran, marrons et spätzli

56



Gama Grand Cru - Mara fût de chêne, Domain du Moulin, Mathod

FILET DE CERF

sauce grand veneur, chou rouge, poire au vin rouge, purée de coings au safran, marrons et spätzli

51



Servagnin Bio, Domaine Henri Cruchon, Echichens

SELLE DE CHEVREUIL DÉCOUPÉE EN SALLE - DÈS 2 PERSONNES

sauce chocolat, chou rouge, poire au vin rouge, purée de coings au safran, marron, figue rôtie au miel et spätzli

64 p.p



Humagne rouge, Cave des Remparts, Saillon

GALETTE DE BETTERAVE



sauce betterave fumée, chou rouge, poire au vin rouge, purée de coings au safran, marrons, figue rôtie au miel et spätzli

31



Divico, Cave des 13 Coteaux, Arnex sur Orbe



vins conseillés - disponible aux verres

ENTRÉE

FOIE GRAS MI CUIT

argousier, chocolat noir et brioche maison

28

RAVIOLE DE CRABE

panais et bisque

23

VELOUTÉ DE CRESSON

émulsion raifort et vinaigrette citron

17

NOIX DE SAINT-JACQUES

velouté cresson et émulsion raifort

23

TATAKI DE BETTERAVE



sauce tahini, noisettes et pickles

17

TARTARE DE BOEUF



mesclun et toast

20

MESCLUN DE SALADE



petites graines

9

VÉGÉTARIENS

PAPPARDELLE - TRUFFE NOIRE D'AUTOMNE

champignons et parmesan

40

RISOTTO AU SAFRAN



courges

31

LE LAC ET LA MER

POISSON DU LAC DE NEUCHÂTEL



sauce chasselas, pommes allumettes, chou fleur, romanesco et cresson

selon arrivage

CREVETTES GÉANTES



et lait de coco, déclinaison de courges, cardamome et lentilles corail

46

LA TERRE ET LES AIRS

CORDON BLEU DE PATTE NOIRE DE GRUYÈRE



beurre blanc, déclinaison de carottes et pommes allumettes

39

PIÈCE DE BOEUF



sauce café vanille, figue, galette de pommes de terre, chanterelle et topinambour

50

TARTARE DE BOEUF



toast, mesclun et pommes allumettes

39

FROMAGES

ASSIETTE DE LA MAISON ALVES



affiné à Vuiteboeuf

15

DESSERTS

CHEESECAKE YUZU

verveine et cardamome

16

ENTREMET CHOCOLAT NOISETTE

pralin et noisettes caramélisées

17

POIRE POCHÉE

au vin blanc et diplomate raisinée

15

MARRONS

vanille et chocolat blanc

18

GLACE / SORBET ARTISANALE - GLACES DES ALPES

Sorbet: framboise, abricot, passion, mangue, citron, chocolat, coco

la boule

4

Crème glacée: caramel beurre salé, café, cannelle, pistache, yogourt, stracciatella, vanille, fraise

2 boules

7.50

Chantilly: CHF 1.00

3 boules

11

Menu Chasse

TERRINE DE CERF

noisettes et pickles

RAVIOLE DE SANGLIER

au poivre et bouillon de poireaux

FILET DE CERF

sauce grand veneur, chou rouge, poire au vin rouge, purée de coings au safran, marrons et spätzli

POIRE POCHÉE

au vin blanc et diplomate raisinée

3 plats 85
4 plats 100

Menu Découverte

VELOUTÉ DE CRESSON

émulsion raifort et vinaigrette citron

RAVIOLE DE CRABE

panais et bisque

PIÈCE DE BOEUF

sauce café vanille, figue, galette de pommes de terre et chanterelle

ASSIETTE DE FROMAGE DE LA MAISON ALVES

affiné à Vuiteboeuf

ENTREMET CHOCOLAT NOISETTE

pralin et noisettes caramélisées

4 plats 105

5 plats 120

Menu Végétarien

TATAKI DE BETTERAVE

sauce tahini, noisettes et pickles

RISOTTO AU SAFRAN

courges

ASSIETTE DE FROMAGE DE LA MAISON ALVES

affiné à Vuiteboeuf

MARRONS

vanille et chocolat blanc

3 plats 65

4 plats 75

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 | Chasse: Belgique, Allemagne & Autriche
Poissons d'eau douce: Suisse | Crevette géante: Pacifique centre ouest | Crabe: Atlantique Nord-Ouest | Coques:
Atlantique Nord-Est
Les aromates: du jardin