

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 des produits frais et de qualités. 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.

ENTRÉE

HUÎTRE À LA PIÈCE - SELON ARRIVAGE

vinaigre d'échalotes, citron et pain de seigle

HUÎTRES EN DÉCLINAISON

chasselas, concombre épicé et panko

18

FOIE GRAS ET PIGEON

oignon pickles, brioche et coing confit

28

DIM SUM DE LANGOUSTE

duo de céleris, consommé gingembre et feuille de lime

24

VELOUTÉ DE CHOU FLEUR

noix et sbrinz

17

GRAVELAX DE PERCHES

pain nordique et déclinaison de betteraves

19

TARTARE ET TRUFFES

champignons de paris, sbrinz et noix

23

MESCLUN DE SALADE

Petites graines

9

RAVIOLE DE BUTTERNUT

Ricotta fumée et cajou torrifiée

18

VÉGÉTARIEN

—

PAPPARDELLE A LA TRUFFE  40
 châtaignes et sbrinz

GALETTE DE CÉLERI POMME  31
 houmous de lentilles et graines de tournesol suisse, sauce fumée et céleri pomme

LA MER

—

CABILLAUD EN 2 FAÇONS  42
 sauce fumée, céleri pomme, lentilles et chou kale

SAINT JACQUES  44
 cresson, chou-fleur, galette de pommes de terre et raifort

CREVETTES GÉANTES  46
 gauffre salée, salsifis et orange sanguine

LA TERRE ET LES AIRS

—

SUPRÊME DE VOLAILLE  41
 jus de viande au porto, lard, châtaignes et légumes racines

FILET DE BOEUF   52
 sauce vin rouge, galette de pommes de terre, cresson et chou-fleur

CÔTE DE VEAU  54
 chutney de figues et noisettes, mousseline de pommes de terre et topinambour

FROMAGES

ASSIETTE DE LA MAISON ALVES

affiné à Vuiteboeuf



15

DESSERTS

ORANGE SANGUINE

panettone et cointreau

17

POIRE POCHÉE

feuilleté, noix et marsala

16

ENTREMETS CHOCOLAT NOISETTE

pralin et noisettes caramélisées

17

RAVIOLE D'ANANAS



gingembre et passion

16

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 Découverte

DIM SUM DE LANGOUSTE

duo de céleris, consommé gingembre et feuille de lime

CABILLAUD EN 2 FAÇONS

sauce fumée, céleri pomme, lentilles et chou kale

CÔTE DE VEAU

Chutney de figues et noisettes, mousseline de pommes de terre et topinambour

ORANGE SANGUINE

panettone et cointreau

125

Menu Marin

HUÎTRES EN DÉCLINAISON

chasselais, concombre épicé et panko

CREVETTES GÉANTES



gauffre salée, salsifis et orange sanguine

RAVIOLE D'ANANAS



gingembre et passion

Menu Végétarien

VELOUTE DE CHOU FLEUR

noix et sbrinz

GALETTE DE CÉLERI POMME

houmous de lentilles et graines de tournesol suisse, sauce fumée et céleri pomme

ASSIETTE DE FROMAGE DE LA MAISON ALVES

Situé à vuiteboeuf

POIRE POCHÉE



feuilleté, noix et marsala

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 | Porc: Suisse | Poissons d'eau douce: Suisse
Langouste : Atlantique sud est | Huîtres : France | Crevettes géantes : Bangladesh | Cabillaud : Atlantique nord est |
Saint-jacques : Atlantique nord ouest | Les aromates: du jardin