

LA PRAIRIE

Restaurant

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.



LES ENTRÉES

VELOUTÉ DE CHOU FLEUR 15
éclats de chou-fleur, noix et sbrinz

RAVIOLE DE BUTTERNUT 17
butternut lactofermentée farcie à la coco et noix de cajou torréfiées

TARTARE AUX TRUFFES 26
boeuf taillé au couteau, champignons frais, sbrinz et noix, gressin aux herbes

GRAVELAX DE PERCHES DU LAC 19
pain nordique aux graines et déclinaison de betteraves

MESCLUN DE SALADE 9
sauce maison et graines toastées

PÂTÉ EN CROUTE 19
au foie gras, canard et pistache, pickles de légumes

DIM SUM DE LANGOUSTE 24
duo de céleri branché et céleri pomme, bouillon parfumé au gingembre et feuille de lime

OS À MOELLE 17
fleur de sel, feuille de chou de bruxelles, pickles d'oignon rouge et croûtons dorés

MENU MARIN

DIM SUM DE LANGOUSTE

CABILLAUD EN 2 FAÇON

RAVIOLE D'ANANAS

76

MENU DÉCOUVERTE

GRAVELAX DE PERCHES

SAINT JACQUES

CÔTE DE VEAU

AGRUMES ET MERINGUE

110

NOS INCONTOURNABLES

CORDON BLEU DE POULET		39
farci au gruyère et jambon cru, beurre blanc, carottes et pommes allumettes		
FILET DE BOEUF D'HÉRENS		52
maturé 40 jours, jus balsamique, velouté de cresson, chou-fleur rôti, galette de pommes de terre et cromesquis de moelle		
CREVETTES GÉANTES		44
bisque à l'orange, gaufre salée, salsifis et vierge à l'orange sanguine		

LES PLATS

RISOTTO À LA TRUFFE FRAÎCHE	 	39
crème de champignons et céleri pomme		
GALETTE DE CÉLERI POMME	 	31
houmous de lentilles et graines de tournesol, sauce fumée, céleri pomme, lentilles et chou kale		
CABILLAUD EN 2 FAÇONS		42
dos et gravlax de cabillaud sauvage, sauce fumée, céleri pomme, lentilles et chou kale		
SAINT JACQUES		44
juste snackées, velouté de cresson, chou-fleur rôti, galette de pommes de terre et émulsion au raifort		
CÔTE DE VEAU 250GR	 	54
sauce vanille-café, chutney de figues, mousseline de pommes de terre et topinambour		

Tous les féculents peuvent être remplacés par des pommes allumettes maison

POUR LES PETITS GOURMETS

VELOUTÉ DE CHOU FLEUR	5	ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT 25
éclats de chou-fleur, noix et sbrinz		
PETIT BOL DE SALADE	5	
sauce maison et graines toastées		
CORDON BLEU DE POULET	21	
légumes de saison et frites		
FILETS DE PERCHES	21	
légumes de saison et frites		
NUGGETS DE POULET MAISON	19	
légumes de saison et frites		
MOELLEUX AU CHOCOLAT	5	
2 BOULES DE GLACE	5	



FROMAGES



ASSIETTE DE LA MAISON ALVES

affiné à Vuiteboeuf

15

LES DESSERTS

ENTREMETS CHOCOLAT NOISETTE

14

chocolat au lait, cœur praliné, biscuit financier noisette et éclats caramélisés

AGRUMES ET MERINGUE

14

oranges, oranges sanguines et cointreau

POIRE POCHÉE AU VIN BLANC

13

feuilleté croustillant, noix et touche de marsala

RAVIOLE D'ANANAS

13

ananas au sirop, gingembre frais, lemon curd citron vert, tuile croustillante et rocher coco

GLACES ET SORBETS DE LA GLACES DES ALPES

SORBET

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

CRÈME GLACÉE

caramel beurre salé, café, cannelle, pistache, yogourt, stracciatella, vanille, fraise

1 boule	4
2 boules	7.50
3 boules	11
Chantilly	1

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