



★★★★

# 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

éclats de chou-fleur, noix et sbrinz

15

#### MESCLUN DE SALADE

sauce maison et graines toastées

9

#### RAVIOLE DE BUTTERNUT

butternut lactofermentée farcie à la coco et noix de cajou torréfiées

17

#### PÂTÉ EN CROUTE

au foie gras, canard et pistache, pickles de légumes

19

#### TARTARE AUX TRUFFES

boeuf taillé au couteau, champignons frais, sbrinz et noix, gressin aux herbes

26

#### DIM SUM DE LANGOUSTE

duo de céleri branche et céleri pomme, bouillon parfumé au gingembre et feuille de lime

24

#### GRAVELAX DE PERCHES DU LAC

pain nordique aux graines et déclinaison de betteraves

19

#### OS À MOELLE

fleur de sel, feuille de chou de bruxelles, pickles d'oignon rouge et croûtons dorés

17

### 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

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

## LES PLATS

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

Tous les féculents peuvent être remplacés par des pommes allumettes maison

## POUR LES PETITS GOURMETS

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

**ENTRÉE PLAT  
OU  
PLAT DESSERT**

**25**



## FROMAGES



### ASSIETTE DE LA MAISON ALVES

affiné à Vuiteboeuf

15

## LES DESSERTS

### ENTREMETS CHOCOLAT NOISETTE

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

14

### AGRUMES ET MERINGUE

oranges, oranges sanguines et cointreau

14

### POIRE POCHÉE AU VIN BLANC

feuilleté croustillant, noix et touche de marsala

13

### RAVIOLE D'ANANAS

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

13

## 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