

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

<p>♥ MAQUEREAU EN GRAVLAX   17 déclinaison de concombre et kiwi vert</p>	<p>MESCLUN DE SALADE   9 sauce maison et graines toastées</p>
<p>VELOUTÉ ASPERGE VERTE   14 copeaux de sbrinz, huile infusée au citron et beurre au combava</p>	<p>TARTARE DE BOEUF  21 taillé au couteau, sauce ketchup et cognac, sel fumé et beurre au piment d'Espelette</p>
<p>ASPERGES BLANCHES    16 infusées au thym servies tièdes et vinaigrette aux deux oranges</p>	<p>CEVICHE DE DORADE   21 leche de tigre, déclinaison de mangue et coriandre fraîche</p>
<p>♥ CRÈME BRÛLÉE AUX MORILLES   23 rösti frit, noisettes torréfiées et éclat de noisettes torréfiées</p>	<p>TATAKI DE VEAU   23 à la flamme, vierge aux poivrons, ponzu et riz soufflé</p>














NOS SUGGESTIONS DU MOMENT

Nos suggestions du moment sont dictées par les arrivages et la pêche du jour, le prix s'adaptant au produit

PIÈCE DE VIANDE DE NOTRE BOUCHER - SUISSE  
servie avec légumes de saison et pomme allumettes
sauce au choix: beurre maître d'hôtel ou poivre

POISSON DE NOTRE PÊCHEUR - LAC NEUCHÂTEL  
servi avec légumes de saison, pommes allumettes et sauce chasselas fumée
pêcheur: Nicolas Chevallier à Grandson

LES PLATS

SAINT-JACQUES EN 2 FAÇONS 	44
saint-jacques panées et snackées, émulsion au pamplemousse et bergamote et petits pois en déclinaison	
FILET DE BOEUF D'HÉRENS   	52
filet de boeuf d'Hérens rassis, sauce au pinot noir, rösti frit et asperges vertes	
CORDON BLEU 	39
cordon bleu de poulet au gruyère OU au bleu, beurre blanc, flan de carottes, baby carottes et pommes allumettes	
RAVIOLI DE PETITS POIS 	32
ravioli tricolore farcis aux petits pois et col rave, émulsion gruyère et ail des ours	
RISOTTO AUX MORILLES  	36
risotto aux morilles et asperges vertes	
TARTARE DE BOEUF 	41
tartare de boeuf taillé au couteau, sauce ketchup et cognac, sel fumé, beurre au piment d'Espelette et pommes allumettes	
TRIO D'AGNEAU  	45
côtelettes grillées et harissa légère, épaule confite, quasi à basse température, fèves et épinards	
TRUITE SAUMONÉE  	41
truite saumonée suisse, asperges blanches en déclinaison et gratin de pommes de terre	

POUR LES PETITS GOURMETS

VELOUTÉ D'ASPERGES VERTES 5

PETIT BOL DE SALADE 5
sauce maison et graines toastées

MOELLEUX AU CHOCOLAT 5

2 BOULES DE GLACE 5

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



**ENTRÉE PLAT
OU
PLAT DESSERT
25**

Pensés avec soin par la cuisine, nos menus proposent un accord subtil de nos plats

MENU DÉCOUVERTE

MAQUEREAU EN GRAVLAX

déclinaison de concombre et kiwi vert

SAINT-JACQUES EN 2 FAÇONS

saint-jacques panées et snackées, émulsion au pamplemousse et bergamote et petits pois en déclinaison

TRIO D'AGNEAU

côtelettes grillées et harissa légère, épaule confite, quasi à basse température, fèves et épinards

PORTO, CHOCOLAT & CERISES

ganache chocolat noir et porto, tuile cacao et cerises noires

115

MENU MARIN

CEVICHE DE DORADE

leche de tigre, déclinaison de mangue et coriandre fraîche

TRUITE SAUMONÉE

truite saumonée suisse, asperges blanches en déclinaison et gratin de pommes de terre

RHUBARBE, HIBISCUS & CHOCOLAT BLANC

bavarois rhubarbe, sablé breton, gel d'hibiscus et chocolat blanc

70

MENU VÉGÉTARIEN

ASPERGES BLANCHES

infusées au thym et servies tièdes et vinaigrette aux deux oranges

RAVIOLI DE PETITS POIS

ravioli tricolore farcis aux petits pois et col rave, émulsion gruyère et ail des ours

PISTACHE, AMARETTO & ORANGE

mousse pistache, financier amande, confiture à l'orange et glace amaretto

60

FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES D'ICI ET D'AILLEURS

15

LES DESSERTS

PISTACHE, AMARETTO & ORANGE mousse pistache, financier amande, confiture à l'orange et glace amaretto	15
RHUBARBE, HIBISCUS & CHOCOLAT BLANC bavarois rhubarbe, sablé breton, gel d'hibiscus et chocolat blanc	14
PAVLOVA, FRUITS ROUGES & CRÈME DOUBLE meringue, crème double légèrement montée, fraises et framboises	14
PORTO, CHOCOLAT & CERISES ganache chocolat noir et porto, tuile cacao et cerises noires	15

SORBET & CRÈME GLACÉES - L'ARTISAN GLACIER (LAUSANNE)

Sorbet:

mangue, passion, citron, fraise, framboise, chocolat, verveine, fraise basilic, abricot

Crème glacée:

straciatella, vanille, pistache, caramel, cannelle, noisette, yogourt, mocca, amaretto, bacio, meringue double crème

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.