

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.



LA CHASSE



ENTRÉES

TATAKI DE CERF AU GENIÈVRE

jus au balsamique, pickles d'airelles et carottes en déclinaison

23

CROMESQUI DE SANGLIER

céleri-pomme lacto-fermenté, pomme Boskoop, émulsion raifort et huile de livèche

21

TERRINE DE LIÈVRE

purée de pruneau, pruneaux lacto-fermentés et glace aux pruneaux

21

PLATS

FILET MIGNON DE CERF, POIVRE LONG ET CASSIS

sauce au cassis

52

FILETS DE PERDREAU BARDÉS AU LARD

jus à la sauge

51

SELLE DE CHEVREUIL - MIN 2 PERSONNES

jus au vin rouge, servi avec coing confit, purée de coing et confiture d'airelles

64 p.p

BETTERAVE FUMÉE

sauce poivrade, servie avec coing confit, purée de coing et confiture d'airelles

33

Tous les plats de chasse sont servis avec leur garniture maison : chou rouge, marrons, poire pochée au vin rouge, choux de Bruxelles, crémeux de courge et spätzli