

# 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

- |                                                                                                                                                                                                       |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>TATAKI DE CERF AU GENIÈVRE</b>   | 23 |
| jus au balsamique, pickles d'airelles et carottes en déclinaison                                                                                                                                      |    |
| <b>CROMESQUI DE SANGLIER</b>                                                                                                                                                                          | 21 |
| céleri-pomme lacto-fermenté, pomme Boskoop, émulsion raifort et huile de livèche                                                                                                                      |    |
| <b>TERRINE DE LIÈVRE</b>        | 21 |
| purée de pruneau, pruneaux lacto-fermentés et glace aux pruneaux                                                                                                                                      |    |

#### PLATS

- |                                                                                                            |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>FILET MIGNON DE CERF, POIVRE LONG ET CASSIS</b>                                                         | 52     |
| sauce au cassis                                                                                            |        |
| <b>FILETS DE PERDREAU BARDÉS AU LARD</b>                                                                   | 51     |
| jus à la sauge                                                                                             |        |
| <b>SELLE DE CHEVREUIL - MIN 2 PERSONNES</b>                                                                | 64 p.p |
| jus au vin rouge, servi avec coing confit, purée de coing et confiture d'airelles                          |        |
| <b>BETTERAVE FUMÉE</b>  | 33     |
| sauce poivrade, servie avec coing confit, purée de coing et confiture d'airelles                           |        |

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

# LA PRAIRIE

## Restaurant

### LES ENTRÉES

|                                                                                                                                                                                              |    |                                                                                                               |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>VELOUTÉ DE COURGE CROWN PRINCE</b>                                                                       | 16 | <b>TERRINE DE FOIE GRAS</b>  | 28 |
| Crumble aux graines de courge et cacao, piment d'espelette                                                                                                                                   |    | gelée de raisin muscat, pickles de raisin et baies roses                                                      |    |
| <b>SAINT-JACQUES SNACKÉES</b>                                                                               | 26 | <b>OEUF PARFAIT</b>        | 21 |
| Cresson, chou-fleur et amandes grillées                                                                                                                                                      |    | crèmeux de cèpes au tahini, champignons d'automne et sablé au sésame                                          |    |
| <b>MESCLUN DE SALADE</b>   | 9  | <b>TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU</b>                                                                            | 22 |
| sauce maison et graines toastées                                                                                                                                                             |    | câpres, cornichon et petite salade                                                                            |    |

### LES PLATS

|                                                                                                                                                                                                     |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>RISOTTO À LA TRUFFE DE BOURGOGNE</b>                                                                          | 38 |
| céleri-rave et noisettes torréfiées                                                                                                                                                                 |    |
| <b>TEMPEH ET CHOU-FLEUR</b>   | 32 |
| ail noir, vierge au citron et ciboulette, noix de cajou torréfiées                                                                                                                                  |    |
| <b>LOTTE EN BALLOTINE</b>                                                                                                                                                                           | 42 |
| lentilles beluga, sauce chasselas fumée et chou vert                                                                                                                                                |    |
| <b>GNOCCHIS À LA BISQUE D'ÉCREVISSE DU LAC</b>                                                                                                                                                      | 39 |
| à la courge bleue de Hongrie et estragon                                                                                                                                                            |    |
| <b>PÊCHE DU LAC - SELON ARRIVAGE</b>                                                                             |    |
| du lac de Neuchâtel ou Léman, légumes de saison, sauce chasselas fumée et pommes allumettes                                                                                                         |    |
| <b>CORDON BLEU DE VOLAILLE AU GRUYÈRE</b>                                                                                                                                                           | 41 |
| deux jambons, déclinaison de légumes racines, beurre blanc et pommes allumettes                                                                                                                     |    |
|  <b>CORDON BLEU DE VOLAILLE AU VACHERIN FRIBOURGEOIS</b>                                                         | 43 |
| viande des Grisons et noix, déclinaison de légumes racines, beurre blanc et pommes allumettes                                                                                                       |    |
| <b>CARRÉ DE PORC</b>          | 41 |
| jus au pinot, déclinaison de betterave et polenta                                                                                                                                                   |    |
| <b>TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU</b>                                                                                                                                                                  | 41 |
| câpres, cornichon, petite salade et pommes allumettes                                                                                                                                               |    |
| <b>PIÈCE DU BOUCHER - SELON ARRIVAGE</b>                                                                         |    |
| sauce café de paris ou au poivre, légumes de saison, pommes allumettes                                                                                                                              |    |

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

## LE MENU CHASSE

### CROMESQUI DE SANGLIER

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

### FILET MIGNON DE CERF, POIVRE LONG ET CASSIS

sauce au cassis

### POIRE POCHÉE AU VIN BLANC

raisinée et cacao-sarrasin

85

## MENU DU LAC

### GNOCCHIS À LA BISQUE D'ÉCREVISSE DU LAC

à la courge bleue de Hongrie et estragon

### PÊCHE DU LAC

du lac de Neuchâtel ou Léman, légumes de saison, sauce chasselas fumée et pommes allumettes

### CRÈME BRÛLÉE À LA COURGE

pralin de graines de courges, bricelet au beurre

83

## MENU VÉGÉTARIEN

### VELOUTÉ DE COURGE CROWN PRINCE

Crumble aux graines de courge et cacao, piment d'espelette

### TEMPEH ET CHOU-FLEUR

ail noir, vierge au citron et ciboulette, noix de cajou torréfiées

### ENTREMET CAROTTE ET CHOCOLAT NOIR

mousse chocolat noir, chantilly au gingembre et carottes confites

63

## FROMAGES

### ASSIETTE DE FROMAGES D'ICI ET D'AILLEURS

15

## LES DESSERTS

**POIRE POCHÉE AU VIN BLANC** 14  
raisinée et cacao-sarrasin

**CHÂTAIGNE ET CYNORRHODON** 15  
meringue croquante, crème fouettée et moelleux à la châtaigne

**CRÈME BRÛLÉE À LA COURGE** 14  
pralin de graines de courges, bricelet au beurre

**ENTREMET CAROTTE ET CHOCOLAT NOIR** 15  
mousse chocolat noir, chantilly au gingembre et carottes confites

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

#### Sorbet:

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

#### Crème glacée:

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

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.

Bœuf, volaille, porc, poisson d'eaux douces & écrevisses: Suisse | Tempeh: Canton de Vaud | Les aromates: du jardin  
Chasse: Europe centrale et de l'Est | Foie gras de canard gavage: France | Lièvre: Argentine  
Saint-Jacques: Atlantique Nord-Est | Lotte : Atlantique Nord-Ouest