

LA TERRASSE

par Hôtel la Prairie

Le Chef Antoine Scelo et son équipe vous proposent une cuisine généreuse, faite avec cœur, où les bons produits d'ici se mêlent avec justesse à des saveurs venues d'ailleurs. On aime les choses simples mais bien faites, et surtout pleines de goût.

Nos assiettes mettent à l'honneur le travail de producteurs de confiance : le porc vient de chez Chappuis, dans le canton de Vaud, le poulet est élevé dans le canton de Fribourg, et les œufs frais arrivent tout droit de chez M. Hofer, à Cheseaux-Noréaz, juste à côté de chez nous.

Des produits frais, une cuisine sincère et une belle dose de gourmandise - tout simplement.

ENTRÉE

—
HUÎTRE À LA PIÈCE - FINE DE CLAIRE  3.50
VINAIGRE D'ÉCHALOTE, CITRON ET PAIN DE SEIGLE

DÉCLINAISON D'HUÎTRES 12
GRATINÉE AU CHASSELAS, PANÉE AU PANKO, AVEC PICKLES PIQUANTS

VELOUTÉ D'ASPERGES BLANCHES  12
RAISINS BLONDS ET MARSALA 15
+ FOIE GRAS

OEUF PARFAIT  14
MAYONNAISE PAMPLEMOUSSE, FLAN D'ASPERGES VERTES, GRANOLA DE NOISETTES

OS À MOELLE   17
ÉCHALOTES CONFITES, CROUTONS, CÂPRES ET ROQUETTES

CEVICHE DE POULPE 17
SAUCE TONNATO, CÂPRONS, OLIVE KALAMATA ET FOCCACIA À L'HUILE D'OLIVE

TARTARE DE BOEUF  19
MESCLUN ET TOAST

TATAKI DE SAUMON 19
CRÉMEUX DE PETITS POIS, ASPERGES VERTES EN DÉCLINAISON, SAUCE SOJA ET KUMKUAT

MESCLUN DE SALADE  9
PETITES GRAINES






VÉGÉTARIENS

—
RISOTTO D'ASPERGES  27
PARMESAN, CITRON ET OLIVE KALAMATA







RAVIOLI 29
RICOTTA, MENTHE ET PETIT POIS

PORTO BELLO 29
FARÇI À LA BETTERAVE ET CHÈVRE, QUINOA ET CORIANDRE

POISSONS

FILET DE PERCHES  		
ÉLEVAGE SUISSE LOË, SAUCE CHASSELAS, POMMES ALLUMETTES	160gr	35
	200gr	42
THON MI-CUIT 		
EMULSION AUX AGRUMES, PETITS POIS EN DÉCLINAISON, POIS MANGE-TOUT, RIZ FRIT		39
SOLE MEUNIÈRE 		
À LA RHUBARBE, OIGNONS NOUVEAUX, ASPERGES BLANCHES ET POMMES DE TERRE GRENAILLE		45
DEMI HOMARD 		
AU BEURRE DE CORAIL, EMULSION VERVEINE, PINCES FLAMBÉES AU COGNAC ET LÉGUMES GLACÉS À LA BISQUE		49

VIANDES

CORDON BLEU 		
DE PATTE NOIRE DE GRUYÈRE, BEURRE BLANC, CAROTTES NOUVELLES, POMMES ALLUMETTES		37
CÔTE DE PORC VAUDOIS 		
JUS DE VIANDE, TATIN D'ÉCHALOTE AU PIMENT D'ESPELETTE, DÉCLINAISON D'ASPERGES BLANCHES		39
TARTARE DE BOEUF 		
TOAST, MESCLUN ET FRITES		37
FILET DE BOEUF  		
DU VAL D'HÉRENS, SAUCE AU GAMARET, GALETTE DE POMMES DE TERRE, OIGNONS NOUVEAUX ET CRÉMEUX DE CAROTTES		51
CARRÉ D'AGNEAU 		
JUS DE VIANDE À L'AIL DES OURS, MOUSSE D'AMANDES, PETITS POIS, FALAFEL DE FÈVES, SÉRÉ À LA MENTHE		57

FROMAGES

—

ASSIETTE DE LA MAISON ALVES



SITUÉ À VUITEBOEUF

15

DESSERTS

—

BRIOCHE PERDUE

FRAISE ET KIWI, CRÈME DOUBLE

15

PAVLOVA

À LA RHUBARBE ET HIBISCUS, CÉDRAT CONFIT ET GLACE VERVEINE

12

ENTREMET CHOCOLAT

FRAMBOISE, CANNEBERGE ET PIMENT D'ESPELETTE

16

BLANC MANGER COCO

FRUIT DE LA PASSION, GINGEMBRE ET CITRON VERT

12

GLACE / SORBET ARTISANALE - GLACES DES ALPES

Fraise, Framboise, Abricot, passion, mangue, citron, chocolat,
caramel salé, café arabica, cannelle, verveine, pistache,
bulgare, stracciatella, vanille

LA BOULE

4

2 BOULES

7.50

CHANTILLY: CHF 1.00

3 BOULES

11

Menu Découverte

DÉCLINAISON D'HUÎTRES

GRATINÉE AU CHASSELAS, PANÉE AU PANKO, AVEC PICKLES PIQUANTS

THON MI-CUIT

EMULSION AUX AGRUMES, PETITS POIS EN DÉCLINAISON, POIS MANGE-TOUT, RIZ FRIT

FILET DE BOEUF

DU VAL D'HÉRENS, SAUCE AU GAMARET, GALETTE DE POMMES DE TERRE, OIGNONS NOUVEAUX ET CRÉMEUX DE CAROTTES

ENTREMET CHOCOLAT

FRAMBOISE, CANNEBERGE ET PIMENT D'ESPELETTE

Menu Marin

CEVICHE DE POULPE

SAUCE TONNATO, CÂPRONS, OLIVE KALAMATA ET FOCCACIA À L'HUILE D'OLIVE

DEMI HOMARD

AU BEURRE DE CORAIL, EMULSION VERVEINE, PINCES FLAMBÉES AU COGNAC ET LÉGUMES GLACÉS À LA BISQUE

BLANC MANGER COCO

FRUIT DE LA PASSION, GINGEMBRE ET CITRON VERT

Menu Végétarien

OEUF PARFAIT

MAYONNAISE PAMPLEMOUSSE, FLAN D'ASPERGES VERTES, GRANOLA DE NOISSETTES

RAVIOLLO

RICOTTA, MENTHE ET PETIT POIS

PAVLOVA

À LA RHUBARBE ET HIBISCUS, CÉDRAT CONFIT ET GLACE VERVEINE

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 | Porc: Suisse | Agneau: Irlande | Poissons d'eau douce: Suisse
Saumon: Ecosse/Norvège | Thon: Pacifique centre ouest | Sole: Atlantique centre est | Poulpe: Méditerranée occidentale | Huître: France | Homard: Canada