

LA TERRASSE

par Hôtel la Prairie

Le Chef Antoine Scelo et son équipe vous proposent une expérience culinaire authentique, mettant en avant les produits frais d'ici et d'ailleurs. Nous valorisons les artisans régionaux, offrant ainsi une touche locale à chaque plat.

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 | Poissons d'eau douce et écrevisse : Suisse
Poisson d'eau de mer et St Jacques: Nord-Atlantique | Poulpe: Méditerranée occidentale | Huître: France

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

OS À MOELLE 17
CRESSON, TOAST, CERFEUIL

TARTARE DE BOEUF 19
TOAST ET MESCLUN

TARTARE DE TRUITE SAUMONÉE 15
SALSIFIS, CITRON VERT, CHAMPIGNON DE PARIS, CRÈPE À MILLE TROUS

BRIOCHE FARÇIE 12
AU FROMAGE ET OIGNONS, SALADE FRISÉE

CEVICHE DE PERCHE 19
PAMPLEMOUSSE, KIWI, RADIS, CHIPS DE MAÏS

CHOU FLEUR 12
TABOULÉ DE CHOU FLEUR À LA LIBANAISE, GRENADE, CRÉMEUX DE TAHINI ET
GALETTE ZAATAR

SALADE VERTE 9
MESCLUN, PETITES GRAINES, SAUCE MAISON

VÉGÉTARIENS

ARANCINI AUX LÉGUMES 29
SAUCE TOMATE CRÉMÉE, CÉLERI BRANCHE CONFIT ET SALADE D'HERBETTES

CÉLERI POMME 29
CHOU FLEUR, POLENTA, CRÈME D'AIL, CÉLERI BRANCHE CONFIT ET AIL FRIT

POISSONS

—

POULPE

POLENTA, CRÈME D'AIL, CÉLERI BRANCHE CONFIT ET AIL FRIT 36

SAINT JACQUES

ET SON TAMARA DE CORAIL, ÉMULSION IODÉE, POIREAUX CONFITS, SOBA 40

ARANCINI À L'ÉCREVISSE

BISQUE CRÉMÉE À L'ESTRAGON, CÉLERI BRANCHE CONFIT ET SALADE D'HERBETTES 36

SOLE

KIWI ET VIN BLANC, CHOU FLEUR ET ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AU CITRON 49

FILET DE PERCHES

ÉLEVAGE SUISSE LOË, SAUCE CHASSELAS, POMMES ALLUMETTES 160gr 35

200gr 42

VIANDES

—

QUEUE DE BOEUF

SAUCE CHOCOLAT, ERINGII GRILLÉ, ENDIVE BRAISÉE ET PURÉE DE PATATE DOUCE 36

CORDON BLEU

DE PÂTE NOIRE DE GRUYÈRE, BEURRE BLANC, RAVE GLACÉE ET POMMES ALLUMETTES 37

FILET DE BOEUF

DU VAL D'HÉRENS, GASTRIQUE À L'ÉCHALOTE, GALETTE DE POMMES DE TERRE, TOMBÉE D'ÉPINARDS ET CHOU FLEUR 51

TARTARE DE BOEUF

TOAST, MESCLUN ET FRITES 37

FROMAGES

—

ASSIETTE DE LA MAISON ALVES

15

DESSERTS

—

MOUSSE AU CHOCOLAT

TUILE CACAO, PRALIN DE SÉSAME ET POIRES

12

BRIOCHE PERDUE

CRÈME DOUBLE, GLACE CARAMEL AU BEURRE SALÉ, AMANDES CARAMÉLISÉES

12

MOELLEUX AU MATCHA

CRÈME ANGLAISE AU JASMIN, CARDAMOME ET BERGAMOTE

16

ANANAS RÔTIE

AU RHUM, TUILE COCO

16

TARTE À LA RAISINÉE

MINUTE

15

GLACE / SORBET ARTISANALES - GLACES DES ALPES

Fraise, Framboise, Abricot, passion, mangue, citron, chocolat,
caramel salé, café arabica, cannelle, verveine, pistache,
bulgare, stracciatella, vanille
CHANTILLY: CHF 1.00

LA BOULE 4

2 BOULES 7.50

3 BOULES 11

Menu Découverte

CEVICHE DE PERCHE

PAMPLEMOUSSE, KIWI, RADIS, CHIPS DE MAÏS

ARANCINI À L'ÉCREVISSE

BISQUE CRÉMÉE À L'ESTRAGON, CÉLERI BRANCHE CONFIT ET SALADE D'HERBETTES

FILET DE BOEUF

DU VAL D'HÉRENS, GASTRIQUE À L'ÉCHALOTE, GALETTE DE POMMES DE TERRE, TOMBÉE D'ÉPINARDS ET CHOU FLEUR

MOELLEUX AU MATCHA

CRÈME ANGLAISE AU JASMIN, CARDAMOME ET BERGAMOTE

Menu Marin

DÉCLINAISON D'HUÎTRES

GRATINÉE AU CHASSELAS, PANÉE AU PANKO, AVEC PICKLES PIQUANTS

SOLE

KIWI ET VIN BLANC, CHOU FLEUR ET ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AU CITRON

ANANAS RÔTIE

AU RHUM, TUILE COCO

Menu Végétarien

CHOU FLEUR

TABOULÉ DE CHOU FLEUR À LA LIBANAISE, GRENADE, CRÉMEUX DE TAHINI ET GALETTE ZAAATAR

ARANCINI AUX LÉGUMES

SAUCE TOMATE CRÉMÉE, CÉLERI BRANCHE CONFIT ET SALADE D'HERBETTES

BRIOCHE PERDUE

CRÈME DOUBLE, GLACE CARAMEL AU BEURRE SALÉ, AMANDES CARAMÉLISÉES