

# 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 | Canard: France | Volaille: Suisse | Agneau: Irlande  
Poisson d'eau de mer, coquillage, : Nord-Atlantique | Poisson d'eau douce: Suisse | Langoustine: Océan indien

# La Carte

## ENTRÉE

—

### PERCHES DU LAC EN GRAVELAX

BLINI D'ÉPEAUTRE, CITRONS CONFITS, PÉTALES DE CHOIX DE BRUXELLES ET CRESSON 23

### ST JACQUES

CHATAIGNE, CRÈME DOUBLE & TAGLIATELLE DE POIREAUX 23

### ÉTAGÉ DE TOPINAMBOUR

GRUYÈRE & GRESSINS 19

### VELOUTÉ DE PANAIS ET CÉLERI POMME

LÉGUMES CROQUANTS, COPEAUX DE SEIGLE & BLEUCHATEL 17

### FOIE GRAS

BRIOCHE, GELÉE D'HYPOCRAS, CONFIT D'OIGNONS & CHUTNEY FAÇON  
BEERAWECKA 25

## VÉGÉTARIENS

—

### RISOTTO AU SAFRAN

RISOTTO CARNAROLI BIO, PISTIL DE SAFRAN, PARMIGIANO REGGIANO 29

### GNOCCCHIS DE POTIMARRON

CRÈME D'AIL, PESTO D'ÉPINARD, BROCCOLINI ET RICOTTA SALÉE 29

# La Carte

## POISSONS

—

### LANGOUSTINE

COMBAVA, ROSACE DE PANAIS ET VANILLE 45

### SAINT-PIERRE

TOPINAMBOUR AU JASMIN, ÉMULSION NOIX, GALETTE DE RIZ ET CRÉMEUX  
D'ARTICHAUT 52

## VIANDES

—

### MAGRET DE CANARD

SAUCE PRUNE, CÉLERI POMME LAQUÉ AU SOJA ET SON CRÉMEUX,  
SALSIFIS ET COING 46

### FILET DE BOEUF LIMOUSIN

BOEUF PUR CANTON VD, ET SON JUS DE VIANDE, CHOU FLEUR RÔTI AU  
BEURRE, GALETTE DE POMME DE TERRE ET CRESSON 57

### CARRÉ D'AGNEAU

JUS DE VIANDE À LA BADIANE, CROMESQUI ÉPICÉ, CRÉMEUX DE  
COURGES & DARPHIN DE COURGES SPAGHETTI 57

# La Carte

## FROMAGES

—

**ASSIETTE DE LA MAISON ALVES**

15

## DESSERTS

—

**COING CONFIT ET SON FEUILLETÉ**

DIPLOMATE AU SAFRAN, CARDAMOME

17

**POIRE POCHÉE AU VIN BLANC**

NOUGAT GLACÉ, TUILE CROQUANTE DE PAIN D'ÉPICE

16

**GLACE BULGARE & CÉDRAT CONFIT**

SABLÉ BRETON

16

**PASSION CHOCOLAT**

CRÉMEUX PASSION ET CARROT CAKE ÉPICÉ ET SORBET PASSION

17

**GLACE / SORBET ARTISANALES - GLACES DES ALPES**

FRAISE, FRAMBOISE, ABRICOT, PASSION, MANGUE, CITRON,

LA BOULE

4

CHOCOLAT, CARAMEL SALÉ, CAFÉ ARABICA, CANNELLE,

2 BOULES

7.50

VERVEINE, PISTACHE, BULGARE, STRACCIATELLA, VANILLE

CHANTILLY: CHF 1.00

3 BOULES

11

# Menu Découverte

## **PERCHES DU LAC EN GRAVELAX**

BLINI D'ÉPEAUTRE, CITRONS CONFITS, PÉTALES DE CHOUX DE BRUXELLES ET CRESSON

—

## **GNOCCHIS DE POTIMARRON**

CRÈME D'AIL, PESTO D'ÉPINARD, BROCCOLINI ET RICOTTA SALÉE

—

## **SAINT-PIERRE**

TOPINAMBOUR AU JASMIN, ÉMULSION NOIX, GALETTE DE RIZ ET CRÉMEUX D'ARTICHAUT

—

## **FILET DE BOEUF LIMOUSIN**

BOEUF PUR CANTON VD, ET SON JUS DE VIANDE, CHOU FLEUR RÔTI AU BEURRE, GALETTE DE POMME DE TERRE ET CRESSON

—

## **PASSION CHOCOLAT**

CRÉMEUX PASSION SUR SON CARROT CAKE ÉPICÉ ET SORBET PASSION

# Menu Marin

## **ST JACQUES**

CHATAIGNE, CRÈME DOUBLE & TAGLIATELLE DE POIREAUX

—

## **LANGOUSTINE**

COMBAVA, ROSACE DE PANAIS ET VANILLE

—

## **GLACE BULGARE & CÉDRAT CONFIT**

SABLÉ BRETON

# Menu Végétarien

## **ÉTAGÉ DE TOPINAMBOUR**

GRUYÈRE & GRESSINS

—

## **RISOTTO AU SAFRAN**

RISOTTO CARNAROLI BIO, PISTIL DE SAFRAN, PARMIGIANO REGGIANO

—

## **ASSIETTE DE FROMAGE DE LA MAISON ALVES**

—

## **POIRE POCHÉE AU VIN BLANC**

NOUGAT GLACÉ, TUILE CROQUANTE DE PAIN D'ÉPICE