

*Le Chef Daniel Aires et sa brigade, le Maître d'Hôtel Paolo Della Gola
et ses sommeliers vous convient à la fameuse soirée gastronomique
traditionnelle annuelle sous le signe de la*

TRUFFE BLANCHE D'ALBA

Samedi 6 novembre dès 19h00, Hôtel La Prairie

Amuse-bouche crème de courge et truffe blanche

En guise de bienvenue à l'apéritif, méthode traditionnelle
Brut Impérial de la Combe, Mathod et « l'Orphelin »
Brut rosé de E. Schopfer, Champagne

L'œuf parfait à la crème de chou-fleur et râpé de truffe blanche

Clos du Crossex Grillé 2019, Aigle Grand Cru, Domaine de la Pierre Latine

Déclinaison autour du céleri et de la truffe blanche d'Alba

Clos du Crossex Grillé 2019, Aigle Grand Cru, Domaine de la Pierre Latine

Le veau et le foie gras poêlé et son râpé de truffe, variation autour de la carotte

Pinot Noir « Signature » 2018 de Bouvet Jabloir, Auvernier
Ch. Cambon La Pelouse 2015, Haut Médoc

Pomme de terre farcie au Vacherin de La Vallée et truffe blanche d'Alba

Chasselas « Vieille Vigne » 2019 de M. Du Pasquier, Concise

Espuma de chocolat blanc et truffe, glace à la crème double et tuile croustillante

Ch. Bastor Lamontagne 2013, Sauternes



Réservez sans tarder, les places sont limitées. CHF 225.-/pers.

Avenue des Bains 9, 1400 Yverdon-les-Bains

contact@laprairiehotel.ch, tél. +41 24 423 31 31

www.laprairiehotel.ch



LA TERRASSE

×× restaurant ××