LA TERRASSE

restaurant

Alliant tradition et créativité, le restaurant La Terrasse vous propose une cuisine privilégiant les produits frais et faits maison, où les produits, les vins et le savoir des artisans régionaux du Pays de Vaud sont toujours présents.

Plat sans gluten **Plat sans lactose** **Plat végétarien**

Sur demande, nous vous donnerons volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Origine des viandes
Foie gras : France
Bœuf, veau, porc : Suisse
Chasse : Autriche

Origine des poissons, crustacés et coquillages :
Poisson d'eau douce : France, Suisse
Poissons pêchés en mer : Atlantique Est
Noix de St-Jacques : USA
Gambas : Vietnam
Langoustines : Afrique du Sud

Le pain provient de la boulangerie Ackermann des Tuileries de Grandson

Nous vous accueillons du lundi au samedi, midi et soir et le dimanche midi. (Restaurant fermé dès 15h le dimanche soir). Avenue des Bains 9, CH-1400 Yverdon-les-Bains, 024 423 31 31, contact@laprairiehotel.ch

Service et TVA inclus

ENTREES (VORSPEISEN, STARTERS)

Noix de St-Jacques poêlées, servies sur une crème de cresson, écume iodée	CHF 25.00
Gambas à la thaï accompagnées d'une déclinaison autour du fenouil	CHF 25.00
Gravlax de filet de chevreuil, saladine de lentilles beluga, céleri et noisettes	CHF 25.00
Terrine de foie gras, oignons rouges en pickles et confits, coulis de betterave à l'orange	CHF 25.00
Crème de cresson	CHF 15.00
Déclinaison autour du fenouil	CHF 15.00

PLATS (HAUPTGERICHTE, MAIN COURSES)

Filet de bœuf et foie gras comme un Rossini, sauce gastrique, pommes de terre, épinards et carottes baby	CHF 52.00
Filet de chevreuil, sauce grand veneur, garniture de chasse façon La Terrasse	CHF 50.00
Filet mignon de porc sauce aux morilles, légumes et pommes de terre grenailles	CHF 45.00
Langoustines rôties, crémeux de potimarron, lentilles beluga et céleri-branche, vinaigrette aux échalotes et gingembre	CHF 50.00
Suprême de cabillaud royal au chorizo, duo de pois-chiches, carottes baby et céleri-branche	CHF 45.00
Tartare de bœuf taillé au couteau, frites, toast et beurre maison	CHF 42.00
Raviolis à la ricotta et aux épinard	CHF 30.00
Risotto au céleri, potimarrons et carottes baby	CHF 30.00
DÈS 2 PERSONNES Selle de chevreuil découpée en salle, sauce grand veneur et sa garniture de chasse façon La Terrasse	CHF 55.00/pers.

Garniture chasse : choux rouge, poire pochée, figue rôtie, purée de potimarron, marrons au porto rouge, billes de coing et purée de coing, Spätzli

Service et TVA inclus

FROMAGES (KÄSE, CHEESES)

Assiette de fromage *de la maison Alves, affineur à Vuiteboeuf*	CHF 15.00

DESSERTS (NACHSPEISEN, DESSERTS)

Sablé breton aux poires pochées au vin rouge, crème diplomate et glace cannelle		CHF 16.00
Demi-sphère au chocolat, crème double à la raisinée, figues au miel et sorbet figue		CHF 16.00
Crème brûlée		CHF 14.00
Moelleux au chocolat, glace vanille		CHF 15.00
GLACES ET SORBETS	la boule	CHF 4.00
Vanille, chocolat, moka, caramel, framboise, fruit de la passion, abricot, citron, cannelle, fraise	supplément chantilly	CHF 2.00

MENU GOURMET CHF 75.00 par personne (hors boissons)

Gambas à la thaï,
accompagnées d'une déclinaison autour du fenouil

Filet de bœuf, sauce gastrique,
pommes darphin, épinards et carottes baby

Demi-sphère au chocolat, crème double à la raisinée,
figues au miel et sorbet figue

MENU VAUDOIS CHF 85.00 par personne (hors boissons)

Compression de saucisse aux choux façon papet vaudois,
moutarde gros grains au chasselas et oignons frits

Filet de bœuf, sauce gastrique, lentilles noires 100% vaudoises,
potimarron et carottes du pays

Assiette de fromage *de la maison Alves, affineur à Vuiteboeuf*

Sablé breton aux poires pochées au vin rouge et glace cannelle

Service et TVA inclus

MENU CHASSE CHF 95.00 par personne (hors boissons)

Carpaccio de cerf aux lentilles beluga, céleri et noisettes

Terrine de foie gras,
oignons rouges en pickles et confits, coulis de betterave à l'orange

Filet de chevreuil sauce grand veneur
et garniture de chasse façon La Terrasse

Traditionnel moelleux au chocolat, glace à la vanille bourbon

MENU ENFANTS (Children's menu, Kindermenü) CHF 25.00 par personne

Une boisson au choix

Filet de poisson
ou
Suprême de volaille
servi avec frites et légumes du jour

Une boule de glace

Le menu est servi pour les enfants de 4 ans jusqu'à 11 ans révolus. Offert pour les enfants jusqu'à 3 ans (à préciser au moment de la commande)

Service et TVA inclus