



LA TERRASSE

×× *restaurant* ××

Alliant tradition et créativité, le chef Daniel Aires vous propose une cuisine privilégiant les produits frais et faits maison, où les produits, les vins et le savoir-faire des artisans régionaux du pays de Vaud sont toujours présents.

ENTRÉES

Langoustines croustillantes, rémoulade de céleri pomme Granny Smith Vinaigrette aux fruits de la passion	CHF 25.00
Duo de cerf et chevreuil l'un en tartare, l'autre en carpaccio pickles de betterave rouge	CHF 25.00
L'œuf de Suscevaz cuit à 64°, fricassée de bolets saucisson vaudois	CHF 20.00
Pressé de joue de marcassin et terrine de foie gras	CHF 20.00

PLATS

Terre et mer de chorizo et homard, haricots blancs aux petits légumes et morilles, sauce crustacés	CHF 40.00
Burger de bœuf du pays, foie gras poêlé, galette de pommes de terre, cassolette de légumes, oignons confits et sauce aux morilles	CHF 44.00
Saint-Jacques poêlées, endives crues et cuites, sauce à l'orange et mousseline de pommes de terre	CHF 40.00
Tartare de bœuf taillé au couteau, beurre maison, toasts et frites	CHF 42.00
Filet de chevreuil, sauce Grand Veneur, garniture de chasse à notre façon *	CHF 45.00
Filet de cerf, sauce à la diable, garniture de chasse à notre façon *	CHF 42.00

- Spätzli maison, choux rouge, poire au vin rouge, figue au miel, pruneau à la cannelle, coing safrané, marron au porto et crémeux de céleris

DESSERTS

Mont-Blanc à notre façon, glace à la crème double de Gruyère, crème de marron, meringues et myrtilles	CHF 14.00
Moelleux au chocolat et glace vanille	CHF 12.00
Crème brûlée à la vanille	CHF 12.00
Glaces et sorbets Vanille, chocolat, moka, caramel, framboise, fruits de la passion, abricot, citron, cannelle, fraise	La boule CHF 3.60 Supplément chantilly CHF 1.50

MENU LAISSEZ FAIRE

Menu en trois temps	CHF 70.00
Menu en quatre temps	CHF 85.00

SUGGESTIONS DE LA SEMAINE (à midi, du lundi au vendredi)

Le plat du jour	CHF 22.00 à CHF 29.00
La salade verte et le plat du jour	CHF 26.00 à CHF 33.00

Sur demande, nous vous donnerons volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.
N'hésitez pas à nous demander des plats sans lactose, ni gluten et des mets végétariens.

Origine des viandes :

Bœuf, porc et veau

Suisse

Cerf, chevreuil et marcassin

Autriche

Foie gras

France

Origine des poissons :

Saint-Jacques, Homard et
langoustine

Méditerranée et pacifique

**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**