

ENTRÉES

Saladine de homard aux agrumes. Condiments à l'avocat	CHF 25.00
Terrine de foie gras aux piments d'Espelette et whisky. Coulis de poire au vin rouge	CHF 25.00
L'œuf de Suscevaz cuit à 64°, déclinaison de chou-fleur aux morilles	CHF 25.00
Délice de St-Jacques et saumon bio Suisse. Crème acidulée à l'aneth et saladine de fenouil	CHF 25.00

PLATS

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
Filet de bœuf du pays façon Rossini, sauce au pinot. Gratin dauphinois et petits légumes	CHF 42.00
Tartare de bœuf du pays taillé au couteau, toasts et frites	CHF 42.00
Carré de veau vaudois aux morilles. Fricassée de légumes et gratin dauphinois	CHF 42.00
Filet de lotte aux coquillages, sauce homardine au curry vert. Ecrasée de pommes de terre aux échalotes confites. Epinards juste sués	CHF 40.00
Tartelette de langoustine croustillante. Etuvée de poireaux, écume aux coquillages Ecrasée de pommes de terre	CHF 40.00

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille	CHF 12.00
Moelleux au chocolat et glace vanille	CHF 12.00
Flan caramel au beurre salé et crème fouettée	CHF 12.00
Arrosé Vaudois	CHF 12.00

GLACES ET SORBETS

Vanille, chocolat, moka, caramel, framboise,	la boule	CHF 3.60
fruit de la passion, abricot, citron, cannelle, fraise	supplément chantilly	CHF 1.50

Menu Gourmet

Terrine de St-Jacques et saumon bio Suisse
Crème acidulée à l'aneth et saladin de fenouil

Filet de bœuf du pays et escalope de foie gras de canard chaud, sauce au Pinot Noir
Gratin dauphinois et petits légumes

Crème au caramel et beurre salé

Prix par personne à CHF 70.00 (hors boissons)

Menu Epicurien

Saladine de homard aux agrumes et avocat

Filet de lotte aux coquillages, sauce homardine au curry vert
Déclinaison de chou-fleur

Filet de bœuf façon Rossini, sauce au Pinot Noir
Gratin dauphinois et petits légumes

Assiette de fromages affinés par la Maison Alves de Vuiteboeuf

Moelleux au chocolat

Prix par personne à CHF 90.00 (hors boissons)

Assiette de fromages

Fromages de la Maison Alves
(Vacherin Mont d'or, chèvre frais, gruyère de la Vallée et bleuchâtel)

CHF 15.00

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, poularde et veau : Suisse

Foie gras : France

Origine des poissons et crustacés :

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