



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.

(à midi du lundi au vendredi)

SUGGESTIONS DE LA SEMAINE

Filet de daurade au basilic, fricassée de courgette,
Pommes de terre grenailles et tomates cherry
CHF 25.00

Sot l'y laisse aux morilles,
Risotto crémeux et cassolette de légumes
CHF 25.00

Paillard de veau avec jus au thym
Fricassée de courgettes, pommes de terre grenailles et tomates cherry
CHF 30.00

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

Volaille et foie gras : Suisse et France

Bœuf, veau, porc : Suisse

Origine des poissons et crustacés :

Poisson d'eau douce : Suisse et France

Homard, gambas et poissons de mer : Méditerranée, Atlantique et Pacifique

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