

ENTREES (VORSPEISEN, STARTERS)

Saladine de homard et Mozzarella fumée, servie sur un gaspacho	CHF 25.00
Tartare de thon à la mangue aux framboises et basilic	CHF 25.00
Terrine de brochet aux petits légumes, accompagnée d'une petite rouille	CHF 25.00
Tataki de bœuf, vinaigrette gingembre et pignon de pins, servi sur une salade d'haricots verts et tomates	CHF 25.00

PLATS (HAUPTGERICHTE, MAIN COURSES)

Filet de veau à l'estragon, <i>boucherie Suter Villeneuve</i> légumes printaniers et pommes de terre rôties aux herbes	CHF 45.00
Carré d'agneau rôti, jus au thym frais, Méli-mélo de légumes et pommes de terre en fricassée	CHF 40.00
Filet de saumon, <i>Swiss Lachs Lostallo Grisons</i> , sauce à l'oseille, fricassée de légumes et pommes de terre rôties	CHF 40.00
Filet de perches sauce au chasselas, <i>poissonnerie Santos Vuiteboeuf</i> , petits légumes et pommes de terre grenailles au romarin	CHF 42.00
Tartare de bœuf taillé au couteau, frites, toast et beurre maison	CHF 42.00
Burger de bœuf sauce aux morilles, foie gras poêlé, galette de pommes de terre et cassolette de légumes	CHF 45.00

FROMAGES (KÄSE, CHEESES)

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

CHF 15.00

DESSERTS (NACHSPEISEN, DESSERTS)

Déclinaison autour de la fraise	CHF 15.00
Brownies au chocolat, crème vanille et framboises fraîches	CHF 15.00
Moelleux au chocolat, glace vanille	CHF 15.00
Arrosé vaudois selon envie	CHF 12.00

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

Menu Gourmet CHF 70.00 par personne (hors boissons)

Terrine de brochet aux petits légumes, petite rouille safranée

Pièce de bœuf du pays, *boucherie Suter Villeneuve*, sauce aux morilles, pommes de terre rôties et fricassée de légumes

Brownies au chocolat, crème vanille et framboises

Menu Epicurien CHF 90.00 par personne (hors boissons)

Saladine de homard et Mozzarella fumée, servie sur un gaspacho

Filet de saumon, *Swiss Lachs Lastallo Grisons*, sauce à l'oseille, risotto crémeux

Filet de veau à l'estragon, *boucherie Suter Villeneuve*, légumes printaniers et pommes de terre rôties

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

Déclinaison autour de la fraise

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

Agneau : Suisse et France

Origine des poissons et crustacés :

Poisson d'eau douce : Suisse et France

Homard, gambas, poissons de mer : Méditerranée,

Atlantique, 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