

# Grande soirée chasse

du 9 octobre 2021

## Apéritif dès 19h00

Mini burger de sanglier, choux rouges et wasabi  
Viande séchée de cerf  
Jambon cru de sanglier

Proposition de vins pour l'apéritif : Méthode traditionnelle brut de la Cave de la Combe, Method, brut rosé de E. Schopfer, Champagne, Chasselas de Bernard Cavé, Ollon

## Repas du menu à 20h00

**Entrées** Duo de cerf et chevreuil à la moutarde en grains et huile de noisettes

Proposition de vin : Sauvignon blanc du domaine H. Cruchon, Echichens

Filet de faisan aux cornes d'abondance, servi sur une crème de pois chiches

Proposition de vin : Gamay d'Arcenant, cuvée d'Entreroches, Ch. d'Eclépens

**Plats** Joints de marccassin en civet, risotto de céleri, oignons tiges et lard fumé

Proposition de vin : Cornalin de Vétroz de S. Roh, Vétroz

Selle de chamois sauce au pinot noir et cumin, figue rôtie, purée de coing, poire au vin et Spätzli servis à l'anglaise

Propositions de vins : Merlot Gourmand de la Cave de Bonvillars AOC, Pinot Noir Noirien du Cru de l'Hôpital, Môtier Vully, Syrah Les Pierriers de G. Besse, Martigny-Croix

**Desserts** Pomme rôtie à la cannelle et vanille, double crème à la raisinée et tuiles croquantes à la lie. Mignardises

Proposition de vin : Traminer du Cru de l'Hôpital, Môtier Vully



CHF 120.- par personne, boissons en sus.  
Avenue des Bains 9, 1400 Yverdon-les-Bains  
contact@laprairiehotel.ch, tél. +41 24 423 31 31  
www.laprairiehotel.ch

