

Le Chef Daniel Aires et sa brigade, le Maître d'Hôtel Paolo Della Gola et ses sommeliers vous convient à la fameuse soirée gastronomique traditionnelle annuelle sous le signe de la

# Soirée truffe blanche d'Alba

*Samedi 5 novembre 2022 19h00*

**Amuse-bouche carpaccio de filet de veau,  
noisettes torréfiées, truffe blanche**

En guise de bienvenue à l'apéritif, méthode traditionnelle  
Brut de la Combe, Mathod et « l'Orphelin »  
Brut rosé de E. Schopfer, Champagne

**Raviole de foie gras et truffe blanche**

Traminer, cru de l'hôpital, Môtier

**Risotto aux coques et truffe blanche**

Païen/Heida, G. Besse, Martigny-Croix

**Poularde du pays, millefeuille de pdt,  
crèmeux de chou-fleur, truffe blanche**

Roncaia Riserva Ticino Doc Merlot

**Raclette à la truffe**

Petite Arvine, G. Besse, Martigny-Croix

**Crèmeux à la Mascarpone, glace chocolat blanc,  
feuilleté caramélisé, truffe blanche**

Chenin blanc, famille Desbaillets, Chouilly



Réservez sans tarder, les places sont limitées. CHF 225.-/pers

Avenue des Bains 9, 1400 Yverdon-les-Bains

contact@laprairiehotel.ch, tél. +41 24 423 31 31

[www.laprairiehotel.ch](http://www.laprairiehotel.ch)



**LA TERRASSE**

xx restaurant xx