

La Prairie et le Chef Daniel Aires vous convient à
une soirée gastronomique exceptionnelle sous le signe de la

TRUFFE BLANCHE D'ALBA

Samedi 14 novembre dès 19h

En guise de bienvenue Champagne Veuve Clicquot à l'apéritif
En amuse-bouche un tartare de bœuf à la truffe blanche

L'œuf fermier de Suscévaz cuit à 64°, crème de choux fleur et truffe blanche
Pouilly fumé AOP 2018, les Ombelles

Le risotto aux céleris et truffe blanche

Chardonnay-roussane domaine de la Baume Elite d'Or 2017

Le filet de veau et sa polenta crémeuse à la truffe blanche

Le Plant Robert, fût de chêne, 2018 de Terres de Lavaux, Lutry

Le vacherin de la Vallée de Joux, pommes de terre truffe blanche

Chasselas « Vieille Vigne » de Martial Du Pasquier, Concise

Le duo de chocolat blanc et noir, truffe blanche et langue de chat à la lie

L'Amour de Muscat de St Jean de Minervois 2015

Café, thé



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



LA TERRASSE

xx restaurant xx