

# QUINZAINNE DE LA TRUFFE

du 31 octobre au 15 novembre 2020

L'œuf de Suscevaz cuit à 64°  
Râpé de truffe noire de Treycovagnes  
Crème de choux fleur du pays

\* \* \*

Filet de bœuf du pays Rossini  
Sauce à la truffe melanosporum  
Galette de pommes de terre  
Epinards et oignons confits  
Cassolette de légumes

\* \* \*

Riz au lait à la truffe blanche d'Alba,  
Poire à la vanille et glace caramel



Menu CHF 85.- par personne  
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

# NOS PROPOSITIONS DE VINS POUR LE MENU TRUFFES

## Vins blancs pour l'entrée :

Païen « Les Serpentes », Gérald Besse, Martigny-Croix VS	75.0 cl	CHF 74.00
Chardonnay, Lavaux AOC, Terres de Lavaux, Lutry VD	50.0 cl	CHF 40.00
	75.0 cl	CHF 52.00
Riesling-Sylvaner, Terres de Lavaux, Lutry VD	10.0 cl	CHF 7.00
	75.0 cl	CHF 45.00
Pouilly Fumé AOP, Les Ombelles, Loire	75.0 cl	CHF 45.00

## Vins rouges pour le plat :

Cabernet Franc Antica, domaine Cornulus, Savièse VS	75.0 cl	CHF 79.00
Pinot Noir barrique Signature, Bouvet Jabloir, Auvernier NE	75.0 cl	CHF 75.00
Merlot, Roncaia Riserva Ticino DOC, TI	75.0 cl	CHF 69.00
"3G" Gamaret, Garanoir, Galotta, Terres de Lavaux, Lutry VD	75.0 cl	CHF 75.00
Savigny les Beaunes 1 <sup>er</sup> cru Les Charrières 2015, FR, R. Baudraz	75.0 cl	CHF 80.00
Pomerol AOP, Clos Beaugard 2015, FR	75.0 cl	CHF 89.00

## Vins pour le dessert:

Gewurztraminer Grand cru AOP 2016, domaine Lorentz, Alsace	10.0 cl	CHF 7.00
	75.0 cl	CHF 45.00
Muscat de St Jean de Minervois, Amour de Muscat	10.0 cl	CHF 7.00
	37.5 cl	CHF 25.00