



Alliant tradition et créativité, le chef Daniel Aires vous propose une cuisine privilégiant les produits frais et faits maison, où les produits, les vins et le savoir-faire des artisans régionaux du pays de Vaud sont toujours présents.

ENTREES

Le veau du pays servi comme un vitello artichaut en déclinaison	CHF 20.00
Soupe de poisson en texture, légumes croquants, effilochée de brochet, rouille et chips de gruyère	CHF 20.00
L'œuf de Suscevaz cuit à basse température, fricassée d'asperges vertes, lamelle de saucisson vaudois, écume au parmesan	CHF 20.00
Pointes et velouté d'asperge blanche, perche suisse fumée et herbes du pays	CHF 20.00

PLATS

Filets de perches de la maison Santos à Vuiteboeuf, sauce au chasselas, mini légumes, bouchon de pommes de terre	CHF 35.00
Filet d'omble chevalier du pays, blettes en risotto, mousse de pommes de terre, sauce au citron	CHF 35.00
Filet de bœuf du pays, cylindre de pommes de terre, légumes printaniers, sauce aux morilles	CHF 40.00
Filet de veau du pays, fricassée d'asperges vertes et blanches, crèmeux de pommes de terre et morilles fraîches	CHF 40.00
Tartare de bœuf du pays taillé au couteau, toasts et frites	CHF 42.00
Burger de bœuf du pays, foie gras poêlé, galette de pommes de terre, cassiolette de légumes, oignons confits et sauce morilles	CHF 44.00

DESSERTS

Moelleux au chocolat, glace vanille CHF 12.00

Confit de rhubarbe, fraise et sorbet citron CHF 12.00

Crème brûlée à la vanille CHF 12.00

Glaces et sorbets du moment : vanille, chocolat, moka, caramel, La boule CHF 3.60
framboise, fruit de la passion, abricot, citron basilic Supplément chantilly CHF 1.50

MENU LAISSEZ FAIRE

Menu en trois temps CHF 70.00

Menu en quatre temps CHF 85.00

SUGGESTIONS DE LA SEMAINE (à midi, du lundi au vendredi)

Le plat du jour CHF 22.00

La salade verte et plat du jour CHF 26.00

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 :

Bœuf, porc et veau : Suisse

Foie gras : France

Origine des poissons :

Europe, Suisse

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