



Safran
- TERRASSE -
RESTAURANT



NOTRE OFFRE DU MIDI

1 - POTAGE DE LA SEMAINE

Velouté de panais 10.-
Crème de café arabica

2 - ASSIETTES DU JOUR

Lundi 02 décembre 2024 Origine : Suisse 23.-
Médallions de porc cuits a basse 'T', jus au Pinot Noir, mousseline de pommes de terre et poêlée de champignons forestiers

Mardi 03 décembre 2024 Origine : Norvège 23.-
Roses de flétan confit aux agrumes, sauce a l'aneth, riz vénéré, salade de fenouil

Mercredi 04 décembre 2024 Origine : Suisse 23.-
Saute de poulet au curry rouge, riz basmati au the 'Matcha', wok de légumes et coriandre

Jeudi 05 décembre 2024 Origine : Suisse 23.-
Araignée de bœuf poêlée au beurre au thym, sauce aux échalotes, pommes frites maison et endive braisée

Vendredi 06 décembre 2024 Origine : FAO 57 23.-
Polipetti (petits poulpes) alla Luciana, mijotés façon Arrabbiata, pommes de terre, olives noires et basilic

3 - PÂTE MAISON DE LA SEMAINE

Radiator 23.-
Sauce aux 4 fromages et éclats de noix

4 - CAFÉ GOURMAND 14.-

Salade (1), l'assiette (2) ou pâte (3) 29.-

La formule ci-dessus + le café gourmand 35.-

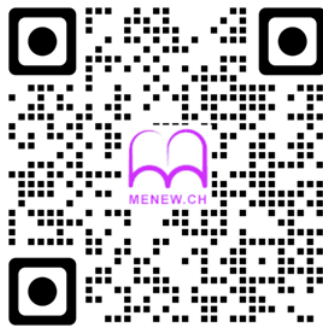
CARTE DU RESTAURANT

Notre Chef Exécutif : Xavier Lesueur

Nos responsables du service : Leopoldine d'Epagnier et George Dinescu

Certains plats peuvent contenir du froment ou du gluten, du lait ou du lactose, des œufs, du soja, des noix, de l'arachide ainsi que des ingrédients à base de porc. Si vous souffrez d'allergie ou d'intolérance, nos collaborateurs vous apporteront volontiers leur aide.

- ✓ Plats végétariens
- ☑ Plats qui peuvent être préparés pour les végétaliens
- ⊘ Sans gluten



Our digital menu is available in:



Nous vous proposons une cuisine saine et généreuse, dans le respect des produits et des saisons.

Nous nous efforçons de travailler avec des producteurs régionaux afin de valoriser le meilleur de notre terroir.

Nous filtrons l'eau de source, mise en bouteille à l'hôtel. Nous analysons tous nos déchets alimentaires avec nos poubelles connectées 'Kitro' et minimisons le gaspillage.

Pour en savoir plus :

LES CUVÉES AU VERRE

Bulles

Moutardier 'Carte d'Or' Champagne, France 15.- 95.-
Chardonnay, Pinot Meunier

Blancs

Clos de Châtonneyre 'Le Safran', AOC Lavaux, Chardonne, Vaud, Suisse 7.- 49.-
Chasselas

2023 – Pistillo, Offida Pecorino, Poderi San Lazzaro DOC, Italie 9.- 59.-
Pecorino

2012 - Cure d'Attalens Grand Cru, Chardonne, Lavaux, Suisse 11.- 69.-
Chasselas

2023 - Aphrodite, Domaine du Mont d'Or, Sion, AOC Valais, Suisse 11.- 69.-
Petite arvine

2021 - Plaisir d'Automne, Clos Benguères, AOC Jurançon, France 11.- 69.-
Gros Manseng & Petit Manseng (Vin liqueureux)

Rouges

2020 - Château d'Aigueville, Massif d'Uchaux, Côtes du Rhône Villages, France 8.50 60.-
Grenache, Syrah, Carignan

2020 "Terra Matta", Tessin, Suisse 11 69.-
Merlot

2021 – Com Tu, Clos Mogador par René Barbier Montsant DO Catalogne, Espagne 12.- 85.-
Grenache

2022 - "L'Arbalète Rouge" Dézaley Grand Cru, Lavaux, Suisse 14.- 95.-
Syrah, Gamay et Gamaret

2018 – Amarone della Valpolicella D.O.C.G., Santico, Italie 14.- 95.-
Corvina, Rondinella, Corvinone

LES CLASSIQUES

LES SALADES

Salade verte ✓✓☹	10.-	Salade mêlée ✓✓☹	14.-
Selon votre choix : sauce française ou vinaigrette			
Classique salade César ✓✓			17.-
Salade César avec 3 crevettes	25.-	avec 6 crevettes	32.-
De notre chef : la César de saison			29.-
Œuf mollet en croûte de noisettes aiguillettes de volaille panées et suprême fumé			

Nos salades César sont composées de laitue romaine, sauce 'césar' avec des copeaux de Parmigiano Reggiano et des croûtons dorés

LES PLATS

Notre burger 'Classic' (Prov Suisse)

Bun de notre boulanger | 100 % Bœuf suisse | fromage à raclette | salade verte | pommes frites | sauce BBQ fumée

Simple 100 gr	25.-
Double 200 gr	32.-

Curry 'Balti' de poulet au lait de coco ☹ (Prov Suisse) 34.-
Riz parfumé | chutney à la mangue et abricots

Tartare de bœuf classique ☹ (Prov Suisse) 180 gr 43.-
Jaune en coquille | Servi avec des pommes frites et ses toasts



POTAGE

Velours de pomme de terre

Dans l'esprit de la fondue | viande de bœuf séchée

16.-

ENTRÉES

L'œuf de ferme BIO

Cuit 'parfait' | émulsion d'endive | guanciale croustillant | noisettes du Piémont

19.-

Poêlée de champignons des bois ✓

Sablé au parmesan | sabayon à la châtaigne | fines herbes du jardin

24.-

Le saumon fumé (*Prov Ecosse*)

Rémoulade de céleri | kiwi | toasts

25.-

L'os à moelle et escargots du Mont d'Or (15 mn de cuisson)

Champignons forestiers | persillade | croûtons dorés

26.-

Foie gras de canard (*Prov France*)

Cuit au naturel | kaki à l'orange confite | brioche maison

28.-

PLATS VEGETARIENS

Tatin d'oignons ✓ (15 mn de cuisson)

Reblochon fermier de Savoie | salade de rampons | dressing balsamique

28.-

Curry de légumes de saison ✓ ♻️ ☑️

Chutney | romanesco | carotte | chou-fleur | tofu fumé | coriandre | riz basmati

29.-

PÂTES FRAÎCHES DE NOTRE CHEF ANTONIO

La raviole de courge ✓

Fondue de Gruyère | courge aux fines herbes | amaretto

26.-

Le tortello

Sandre du lac Majeur | beurre blanc au caviar Oscietàre | câpres, anchois et fenouil

36.-



LAC ET MER

Le calamar 'alla puttanesca' (Prov Espagne)		37.-
Pommes rattes pain frotté à l'ail		
Les filets de perches cuits meunière 🍷 (Prov Suisse)	100 gr	29.-
Pommes frites maison salade verte	200 gr	49.-
Saumon des grisons confit 🍷 (Prov Suisse)		44.-
Au gingembre citronnelle chou-fleur poire à Botzi fève de Tonka		
Les noix de Saint-Jacques (Prov France)		49.-
Rôties et fumées romanesco décliné pamplemousse		

LES VIANDES

Le ris de veau au poêlon (Prov Suisse)		45.-
Au vin jaune risotto Acquerello topinambour		
La poularde de Bresse 'Mieral' (Prov France)		49.-
En médaillons aux épinards fregola à la mimolette chanterelles jus aux notes poivrées		
Escalope de veau panée (Prov Suisse)	300 grms	54.-
Pané façon milanaise trévis et rampons au balsamique pommes frites salsa verte		
Le bœuf 🍷 (Prov Suisse)	150 grms	38.-
	300 grms	56.-
Cœur de parisienne rassie sur os 2 semaines sucrine gourmande aux légumes aigres sauce béarnaise frites maison		

MENU DÉGUSTATION

Servi tous les jours midi et soir

L'œuf de ferme BIO

Cuit 'parfait' | émulsion d'endive | guanciaie croustillant | noisettes du Piémont

Obrist Brut, vin de pays, Suisse - Chardonnay

Ou

Velours de pomme de terre

Dans l'esprit de la fondue | viande de bœuf séchée

Obrist Brut, vin de pays, Suisse - Chardonnay

Les noix de Saint-Jacques

Rôties et fumées | romanesco décliné | pamplemousse

2023 - Pistillo, Offida Pecorino, Poderi San Lazzaro DOC, Italie

Ou

Le ris de veau au poêlon

Au vin jaune | risotto Acquerello | topinambour

2012 Cure d'Attalens Grand Cru, Vieux Chasselas, Lavaux, Vaud, Suisse

Assortiment de fromages suisses

Dzorette de Rougemont | mutschli de Grindelwald aux herbes | nostrano de Lucerne

Clos de Châtonneyre 'Le Safran', AOC Lavaux, Chardonne, Vaud, Suisse

Ou

Assortiment de fromages bleus

Gorgonzola dolce DOP | fourme d'Ambert | bleu de Fribourg | Stilton

2014 - Vin Santo del Chianti Montalbano DOC, Italie

Trebbiano, Malvoisie blanche (Vin doux)

Dessert du charriot

2020 Plaisir d'Automne, Clos Benguères, AOC Jurançon

Gros Manseng & Petit Manseng (Vin liquoreux)

Menu sans vin : 78.00 CHF par personne

Menu avec vin inclus 98.00 CHF par personne

1 dl de vin servi avec chaque plat

TVA et Service compris

Tous nos prix sont en francs suisses, service et TVA inclus