



NOTRE OFFRE DU MIDI

1 - POTAGE DE LA SEMAINE

Crème d'asperges 10.-
Aux croûtons dorés

2 - ASSIETTES DU JOUR SEMAINE DU 17 AU 21 MARS

Lundi, de la viande tu dégusteras Origine : Suisse 23.-
Le mijoté de porc de la province de Canton, riz sauté aux légumes, oignons frits et coriandre

Mardi des pêcheurs, un poisson, c'est bon... Origine : Irlande 23.-
Moules de corde à la marinière, pommes frites maison, sauce mayonnaise

Mercredi des canailles, le jour des abats Origine : Suisse 23.-
Tête de veau, sauce verte, pommes vapeur et légumes fondants

Judi, de la volaille fermière Origine : France 23.-
Supreme de pintade cuit à basse 'T', jus au poivre, fregola Sarda à la mimolette, poêlée de chanterelles des bois espagnols

Vendredi, la mer vient à vous... Origine : Norvège 23.-
Pavé de cabillaud 'skrei' confit au citron, beurre blanc, risotto d'orge perlée et fenouil braisé

3 - PÂTE MAISON DE LA SEMAINE

Fusilli 23.-
Crème de poivrons, chorizo, ricotta pimentée

4 - CAFÉ GOURMAND 14.-

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

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

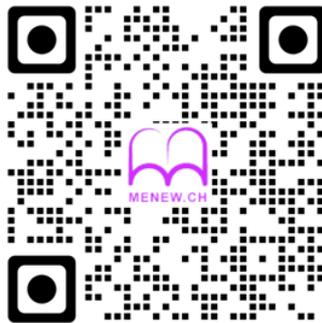
CARTE DU RESTAURANT

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 - 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 liquoreux)

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

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 | guanciaie croustillant | noisettes du Piémont

19.-

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.-

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.-

PÂTE FRAÎCHE DE NOTRE CHEF ANTONIO

La raviole de courge ✓

Fondue de Gruyère | courge aux fines herbes | amaretto

26.-



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 VIANDES

Le ris de veau au poêlon (Prov Suisse)		45.-
Au vin jaune risotto Acquerello topinambour		
La ballotine de pintade fermière (Prov France)		46.-
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 trévises 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 sucrose gourmande aux légumes aigres sauce béarnaise frites maison		

MENU DÉGUSTATION

Servi tous les soirs et samedi midi

C'est avec un immense plaisir que le Chef Xavier et sa brigade vous émerveilleront par leur créativité, à travers des plats d'excellence conçus selon les produits de saison. Chaque assiette met en valeur des techniques raffinées, le tout dans une ambiance conviviale et au bord du lac.

Menu dégustation en 5 services

(Disponible uniquement le soir ou le samedi midi)

85.00 CHF par personne

Pour une expérience complète, demandez les suggestions de notre chef de rang ou maître d'hôtel avec l'accompagnement de vins : **1 dl par plat, 50.00 CHF par personne.**

NOTRE CALENDRIER CULINAIRE

Mi-février à mi-mars : Les dents-de-lion

La dent-de-lion, ou pissenlit, est reconnue depuis l'Antiquité pour ses nombreux bienfaits. Elle est idéale pour une cure détox naturelle, grâce à ses propriétés qui favorisent la digestion et la fonction urinaire.

Avril et mai : Asperges & Printemps

Éveillez vos sens avec les asperges, stars de la saison. L'asperge blanche, au goût délicat, se marie parfaitement avec les saveurs boisées de l'asperge verte. Une expérience culinaire à ne pas manquer.

Juin : Les poissons des lacs suisses

Pendant tout le mois de juin, découvrez les délices des lacs suisses, directement issus du travail passionné de nos pêcheurs locaux.

Juillet et août : Moules de Bouchot

C'est l'été au Safran avec nos moules de Bouchot, préparées dans les règles de l'art pour le plaisir des amateurs de fruits de mer.

Septembre : Les champignons

Une célébration des saveurs forestières, mettant à l'honneur les champignons dans des plats savoureux et authentiques.

Octobre et novembre : La chasse

Laissez-vous séduire par les incontournables de la saison de chasse, avec des mets mettant en avant gibiers et accompagnements automnaux.

Décembre : Les plats de fêtes

Pour finir l'année en beauté, notre sélection de plats festifs saura ravir les palais les plus exigeants.