



## NOTRE OFFRE DU MIDI

### 1 - POTAGE DE LA SEMAINE

**Potage de saison** 15.-  
Velouté de carottes et gingembre, aux croutons

### 2 - ASSIETTES DU JOUR

**Lundi 09 mars 2026** Origine : Suisse 23.-  
Filet de porc cuit à basse 'T', sauce à la moutarde à l'ancienne, chou-fleur rôti et mousseline de pommes de terre

**Mardi 10 mars 2026** Origine : Italie 23.-  
Filet de truite cuit sur peau, beurre blanc citronné, riz sauvage et poêlée de légumes aux herbes

**Mercredi 11 mars 2026** Origine : Suisse 23.-  
Blanquette de veau sauce suprême, carottes fondantes, petits champignons de Paris

**Jeudi 12 mars 2026** Origine : Suisse 23.-  
Brochette de poulet fermier façon tandoori, mayonnaise au curry doux, haricots verts aux échalotes frites, frites maison

**Vendredi 13 mars 2026** Origine : FAO 71 23.-  
Tataki de thon rouge 'Saku' au sésame et au soja, laitue romaine, oignons frits, mangue, edamame et coriandre

### 3 - PÂTE MAISON DE LA SEMAINE

**Caserecce** 23.-  
Crevettes, pesto de roquette et pignons de pin

**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

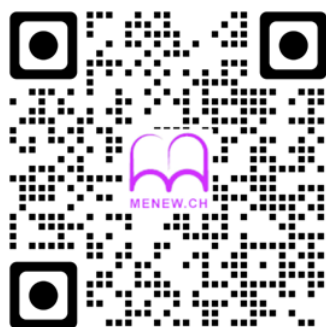
Assisté de Antonio Piperis et Bastien Raynaud

**Notre responsable de service** : Leopoldine d'Epagnier

Assistée de Nicolas Gazeau et Patrick Gianola

*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 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.*

*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 :*

*La truite et l'omble chevalier : élevage, Maison Guibert, Cornaux, Vaud*

*Sandre : élevage, Susten, Valais*

*Perches : élevage, Lötschberg, Valais*

Pour en savoir plus :



## LES CUVÉES AU VERRE

### Rosé

**Cuvée 'Rose Room', Obrist, AOC Vaud, Suisse** 7.- 49.-  
Gamay

### Bulles

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

### Bulles sans alcool

**NOOH by La Coste Blanc, France** 11.- 69.-  
Issu d'un Sauvignon Blanc, Nooh By La Coste Blanc 100% vin, 0% alcool.

### Blancs

**Clos de Chatonneyre 'Le Safran', AOC Lavaux, Chardonne, Suisse** 8.- 55.-  
Chasselas

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

### Rouges

**2023 - Clos de Géronde, cave F. Zufferey, VS, Suisse** 9.- 60.-  
Syrah

**2020 - Château d'Aigueville, Massif d'Uchaux, Côtes du Rhône Villages, France** 9.- 60.-  
Grenache, Syrah, Carignan

**2022 - Syndicat La Figuera par René Barbier Montsant, Espagne** 9.- 60.-  
Grenache

**2020/21 - Ciauria, Etna Rosso, Italie (91/100 R. Parker)** 12.- 85.-  
Nerello Mascalese



## LES CLASSIQUES

## LES SALADES

**Salade verte** ✓☑️🚫 10.-      **Salade mêlée** ✓☑️🚫 14.-  
Selon votre choix : sauce française ou vinaigrette

**Classique salade César** ✓ 19.-

**Salade César** avec 3 crevettes 25.-      avec 6 crevettes 34.-

**De notre chef : la César signature** 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 INCONTOURNABLES

**Notre burger 'Classic'** (Prov Suisse)  
Bun de notre boulanger | 100 % Bœuf suisse | compotée d'oignons | fromage à raclette |  
salade verte | pommes frites | sauce BBQ fumée  
*Simple 100 gr 26.-      Double 200 gr 33.-*

**Curry 'Balti' de poulet au lait de coco** 🚫 (Prov Suisse) 34.-  
Riz parfumé | chutney de fruits jaunes

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



## POTAGE

### Soupe à l'oignon

Servie en cocotte | au bouillon de volaille | pain gratiné au gruyère suisse

16.-

## ENTRÉES

### L'œuf de ferme BIO (Prov Suisse)

Cuit 'parfait' | façon carbonara suisse | crème au Gruyère | lard du Valais

19.-

### L'arancino

Aux champignons des sous-bois | riz Acquerello | fondue au Gorgonzola

24.-

### Carpaccio de coquilles Saint-Jacques fumées (Prov France)

Gelée de clémentine | champignons de Paris

29.-

### Le foie gras de canard mi-cuit

Litchi | brioche dorée

31.-

## PLAT VEGETARIEN

### Curry de légumes de saison

Chutney de mangue | patate douce | carotte | courge | tofu fumé | coriandre | riz basmati

29.-

## PÂTES FRAÎCHES DE NOTRE CHEF ANTONIO

### Les Fusilli

À l'encre de seiche | jus de homard | lanières de calamar cru | crème de citron IGP Syracuse

29.-

### Les tagliolini

Beurre aux brisures de truffe | copeaux de truffes noires d'Italie

33.-

## ASSIETTE DE NOTRE FROMAGER

### Fromages affinés

Quatre sortes | moutarde aux figues | fruits secs

14.-



## LAC ET MER

### **Les poissons de nos lacs** (Prov Suisse) 46.-

Truite du Valais | sandre de Susten | saumon des Grisons | à la nage dans une bisque d'écrevisses | pommes confites au safran | saladine de fenouil | rouille et croûtons

### **Les filets de perches cuits meunière** (Prov Suisse) 100 gr 33.-

Pommes frites maison | salade verte 200 gr 49.-

### **L'omble chevalier** (Prov Suisse) 49.-

En filet rôti sur peau et confit aux zestes d'orange | poêlée de chanterelle | fregola à la courge | jus à la fleur d'oranger | noisettes du Piémont torréfiées

### **Les coquilles Saint-Jacques** (France) 54.-

Rôties au beurre | jus au champagne | risotto d'Acquerello | crème de chou-fleur à la truffe

## LES VIANDES

### **Le suprême de volaille 'pâtes noires' de la Gruyère** (Prov Suisse) 39.-

Jus aux écrevisses | pressé de pommes de terre | poireaux confits

### **Les ris de veau** (Prov Suisse) 45.-

Rôtis au sautoir | déglacés au vin jaune | perles de couscous au pesto de ricotta et aux noix | poêlée de champignons forestiers

### **Le filet de bœuf** (Prov Suisse) 200 gr 49.-

Poêlé, sauce périgueux | polenta fumée et croustillante | carottes fondantes au miel de truffe

### **Escalope de veau panée** (Prov Suisse) 300 gr 62.-

Pané façon milanaise | roquette aux brisures de truffes | pommes frites | salsa verde

## MENU DÉGUSTATION

*Servi tous les soirs et samedi midi 85.00 CHF par personne (menu pour toute la table)*

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)*

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.**

## MENU 3 PLATS

*Servi à chaque service 69.00 CHF par personne*

### **L'œuf de ferme BIO** (Suisse)

Cuit 'parfait' | façon carbonara suisse | crème au Gruyère | lard du Valais

### **Les ris de veau** (Prov Suisse)

Rôtis au sautoir | déglacés au vin jaune | perles de couscous au pesto de ricotta et aux noix  
Poêlée de champignons forestiers

### **Café gourmand**

## 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.