



NOTRE OFFRE DU MIDI

1 - POTAGE DE LA SEMAINE

Velouté d'artichaut 10.-
Croûtons dorés

2 - ASSIETTES DU JOUR

Lundi 05 mai 2025 Origine : Suisse 23.-
Foie de veau poêlé à la vénitienne aux oignons frits, déglacé au vinaigre de Modène, riz pilaf et petits champignons de Paris

Mardi 06 mai 2025 Origine : Italie 23.-
Filet de truite grillé à la plancha, beurre blanc citronné, polenta croustillante et asperges rôties

Mercredi 07 mai 2025 Origine : Suisse 23.-
Fricandeaux de bœuf braisé au pinot noir, mousseline de pommes de terre aux brisures de truffes, carottes fondantes et oignons grelots

Jeudi 08 mai 2025 Origine : Suisse 23.-
Cordon bleu de porc au vacherin fribourgeois, mayo aux herbes, frites maison et petite salade mêlée

Vendredi 09 mai 2025 Origine : Islande 23.-
Filet de dorade sébaste rôti sur peau, crème à la ciboulette, risotto d'orge et légumes printaniers

3 - PÂTE MAISON DE LA SEMAINE

Conchiglie 23.-
Aux crevettes, encre de seiche, sauce au curry rouge

4 - CAFÉ GOURMAND 14.-

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

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

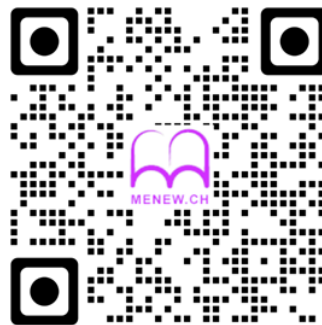
CARTE DU RESTAURANT

Notre Chef Exécutif : Xavier Lesueur

Notre responsable de service : Leopoldine d'Epagnier

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

2023 - Cuvée 'Safran' Grognoz Frères, Domaine des Evouettes, VS, Suisse 7.- 49.-
Gamaret & Pinot Noir

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

2022 - Syndicat La Figuera par René Barbier Montsant, Espagne 8.50 60.-
Grenache

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

2022 - Bolgheri Rosso DOC, Michele Satta, Toscane, Italie 11.- 69.-
Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot, Syrah

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.-

Mona bowl ✓ 19.-
Quinoa | carotte | concombre | cébettes | oignons frits | sésame | coriandre fraîche |
Wakame | edamame
avec 80 grms de truite du Valais 29.-

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 | 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 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

Le Minestrone ✓

Aux petits légumes printaniers | pesto de basilic

16.-

ENTRÉES

L'œuf de ferme BIO

Cuit 'parfait' | façon carbonara suisse | lard du Valais | fondue de gruyère

19.-

L'arancini façon sicilienne

Sauce all'arrabbiata

19.-

La truite du Valais

En tartare | 'pane carasau' | citron | gingembre | livèche

24.-

Les asperges ✓ *300 grms*

Rôties | crème de petits pois | wasabi et croutons

26.-

PLATS VEGETARIENS

Tarte fine ✓

Asperges cuites | noisettes du Piémont | fromage frais | ail des ours | cresson de fontaine

26.-

Curry de légumes de saison ✓ ☯ ☑

Chutney | fèves | carotte | petits pois | haricots verts | tofu basilic | coriandre | riz basmati

29.-

PÂTES FRAÎCHES DE NOTRE CHEF ANTONIO

Les ravioles de homard et volaille 'Cacio e Pepe'

Poivre noir | fromage 'pecorino romano'

33.-

Les tagliatelles ✓

A la crème de morilles

28.-

LAC ET MER

Le maigre 'Label Rouge' (*Prov Corse, France*) 39.-
Pavé rôti sur peau | risotto Acquerello à l'encre de seiche | sauce vierge aux petits pois et fèves

Les filets de perches cuits meunière 🌱 (*Prov Suisse*) 100 gr 31.-
Pommes frites maison | salade verte 200 gr 49.-

La féra (*Prov Suisse*) 49.-
Filet confit à l'huile de rhubarbe | rhubarbe confite | asperges vertes rôties | perles de couscous à l'estragon

La sole (*Prov Espagne*) 64.-
Cuite meunière | légumes printaniers | pommes persillées

Selon votre préférence et votre temps : filets levés à votre table sur guéridon ou servie entière

LES VIANDES

L'entrecôte de cochon de Monsieur Oberli (*Prov Suisse*) 46.-
Sauce crémée aux morilles | asperges vertes rôties | pommes persillées

L'agneau de lait (*Prov Suisse*) 55.-
Gigot et épaule en confit | fleur de courgette farcies à la 'scarmoza' | carottes fanes

Escalope de veau panée (*Prov Suisse*) 300 grms 56.-
Pané façon milanaise | roquette et olives Taggiasche | pommes frites | salsa verde

Le bœuf 🌱 (*Prov Suisse*) 150 grms 38.- 300 grms 56.-
Cœur de parisienne rassie sur os 2 semaines | artichauts barigoule | 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.