



## NOTRE OFFRE DU MIDI

### 1 - SALADE DE LA SEMAINE

#### Salade grecque

10.-

Concombre, poivrons, oignons rouges, tomates, féta, olives Taggiasche, huile d'olive de Carlo, fleur de sel et poivre du moulin

### 2 - ASSIETTES DU JOUR

#### Lundi 19 mai 2025

Origine : Suisse

23.-

Côtelette de porc fermier poêlée, sauce charcutière, mousseline de pommes de terre et carottes fondantes

#### Mardi 20 mai 2025

Origine : Estonie

23.-

Filet de sandre rôti, beurre blanc citronné, légumes du potager et riz pilaf

#### Mercredi 21 mai 2025

Origine : Suisse

23.-

Ris de veau au poêlon, sauce au pinot noir, fregola sarda à la crème d'asperge et tomates confites

#### Jeudi 22 mai 2025

Origine : Pologne

23.-

Filet de canette cuite rosé, jus au poivre et à l'orange, polenta croustillante et haricots verts poêlés aux échalottes

#### Vendredi 23 mai 2025

Origine : FAO 41

23.-

Fritto Misto de calamaretti et de crevettes, sauce verte, pommes frites maison et salade verte

### 3 - PÂTE MAISON DE LA SEMAINE

#### Paccheri

23.-

Aux lardons, crémeux aux petits pois et amandes torréfiées.

### 4 - CAFÉ GOURMAND

14.-

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

29.-

La formule ci-dessus + le café gourmand

35.-

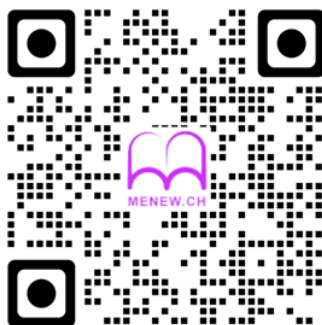
## CARTE DU RESTAURANT

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

|                                                  |      |      |
|--------------------------------------------------|------|------|
| <b>Moutardier 'Carte d'Or' Champagne, France</b> | 15.- | 95.- |
| Chardonnay, Pinot Meunier                        |      |      |

### Blancs

|                                                                             |     |      |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----|------|
| <b>Clos de Châtonneyre 'Le Safran', AOC Lavaux, Chardonne, Vaud, Suisse</b> | 7.- | 49.- |
| Chasselas                                                                   |     |      |

|                                                                         |      |      |
|-------------------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>2023 - Aphrodite, Domaine du Mont d'Or, Sion, AOC Valais, Suisse</b> | 11.- | 69.- |
| Petite arvine                                                           |      |      |

|                                                                       |      |      |
|-----------------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>2021 - Plaisir d'Automne, Clos Benguères, AOC Jurançon, France</b> | 11.- | 69.- |
| Gros Manseng & Petit Manseng (Vin liquoreux)                          |      |      |

### Rouges

|                                                                                |     |      |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----|------|
| <b>2023 - Cuvée 'Safran' Grognuz Frères, Domaine des Evouettes, VS, Suisse</b> | 7.- | 49.- |
| Gamaret & Pinot Noir                                                           |     |      |

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

|                                                                      |      |      |
|----------------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>2022 - Syndicat La Figuera par René Barbier Montsant, Espagne</b> | 8.50 | 60.- |
| Grenache                                                             |      |      |

|                                           |      |      |
|-------------------------------------------|------|------|
| <b>2020 "Terra Matta", Tessin, Suisse</b> | 11.- | 69.- |
| Merlot                                    |      |      |

|                                                                  |      |      |
|------------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>2022 - Bolgheri Rosso DOC, Michele Satta, Toscane, Italie</b> | 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.