

NOTRE OFFRE DU MIDI

1 - ENTRÉE DE LA SEMAINE

De saison... 15.-
Velouté de tomates datterino, ricotta 'marzotica' salée, origan et croûtons dorés

2 - ASSIETTES DU JOUR

Lundi 05 octobre 2026 Origine : Suisse 23.-
Saltimbocca de veau à la sauge, ravioli farci à la truffe blanche et poêlée de cœurs d'artichauts

Mardi 06 octobre 2026 Origine : Suisse 23.-
Filet de truite rôti sur peau, beurre blanc au pastis, œufs de truite, purée de topinambour et choux de Bruxelles

Mercredi 07 octobre 2026 Origine : Suisse 23.-
Emincé de poulet, jus crémeux à l'estragon, gnocchi à la courge et poêlée de champignons forestiers

Jeudi 08 octobre 2026 Origine : Suisse 23.-
Bœuf façon tagliata, pommes grenaille au four, rucola, copeaux de 'grana padano' et tomates cerise

Vendredi 09 octobre 2026 Origine : Portugal 23.-
Tentacule de poulpe à la plancha, sauce vierge aux olives Taggiasche, champignons de Paris et 'pickles' d'oignon, mousseline de céleri pomme

3 - PÂTE MAISON DE LA SEMAINE

Fusilli 23.-
À la crème de courge, fondue au gorgonzola et noisettes 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

Assisté de Antonio Piperis et Bastien Raynaud

Notre responsable de service : Leopoldine d'Epagnier

Assistée de Nicolas Gazeau

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

**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

2024 - Madame de Syrah, domaine du Mont d'Or, AOC Valais, Suisse

12.- 85.-

Syrah – (médaille d'or Concours Mondial de Bruxelles 2026)

LES SALADES

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

Classique salade César ✓ 19.-

Salade César avec 3 gambas 26.- avec 6 gambas 35.-

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 Grana Padano 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 36.-

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 aux légumes secs du canton ✓ ☒

16.-

Soupe aux lentilles IP Suisse et à l'orge | huile d'olive de Carlo | tomates cerises et croûtons

ENTRÉES

L'œuf de ferme BIO *(Prov Suisse)*

19.-

Cuit 'parfait' | crémeux de volaille à la châtaigne | lard de Colonnata | croûtons dorés

La croquette d'automne ✓

19.-

Bolets et pommes de terre | crème à l'étivaz

Les escargots de Bourgogne *(Prov France)*

24.-

Beurre à l'ail doux et à l'absinthe | cèpes | melba de pain

Le saumon des Grisons *(Prov Suisse)*

28.-

En gravlax | cecina de bœuf | poire | gelée de gingembre

PLAT VEGETARIEN

Pastilla ✓

26.-

Potimarron rôti | châtaigne | écume de vieux comté

PÂTES FRAÎCHES DE NOTRE CHEF ANTONIO

Pipe Rigate

26.-

Chanterelles | fondue au Sbrinz | amaretto

Ravioli

32.-

Au saumon des Grisons | beurre blanc au caviar 'Golden Imperial' | aneth et kumquats confits

LAC ET MER

Les poissons de nos cantons *(Prov Suisse)* 45.-
Truite du Valais, sandre de Susten et saumon des Grisons | dans une bisque d'écrevisses
| pommes safranées | salade 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.-
Rôti sur peau | topinambours | girolles | beurre blanc à l'huile de noisettes

La lotte *(Prov France)* 49.-
Joues de lotte en chapelure de bolets | lentilles vertes IP Suisse | crème de châtaigne à la fleur d'oranger

LES VIANDES

Le sanglier *(Prov Espagne)* 42.-
Joues braisées à la bière ambrée | mousseline de pommes de terre | carottes fondantes au cumin | petits champignons de Paris

Le Cerf 🍷 *(Prov Autriche)* 44.-
Jarret façon 'osso bucco' | risotto Acquerello au safran | gremolata

Le lièvre 🍷 *(Prov Argentine)* 44.-
Façon à la royale | servi en parmentier | escalopine de foie gras poêlé

Les ris de veau *(Prov Suisse)* 44.-
Dorés au sautoir | mousseline de panais | compotée d'oignons rouges | amaretto et amandes

Le filet de bœuf *(Prov Suisse)* 180 grms 55.-
Poêlé | sauce béarnaise au jus de viande | frites maison | salade d'automne

Escalope de veau panée *(Prov Suisse)* 55.-
Façon milanaise | sauce verte | frites maison | salade d'automne

ASSIETTE DE NOTRE FROMAGER

Fromages affinés ✓ 14.-
Quatre sortes | moutarde aux figues | fruits secs

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 LACUSTRE

Servi à chaque service 77.00 CHF par personne

L'œuf de ferme BIO (Suisse)

Cuit 'parfait' | crémeux de volaille à la châtaigne | lard de Colonnata

Les poissons de nos cantons (Prov Suisse)

Truite du Valais, sandre de Susten et saumon des Grisons | dans une bisque d'écrevisses | pommes safranées | saladin de fenouil | rouille et croûtons

**Café ou l'Espresso Scurro Amici
avec ses mini desserts de nos pâtisseries**