

NOTRE OFFRE DU MIDI

1 - SALADE DE LA SEMAINE

Omble chevalier en gravlax 15.-
Filet d'omble mariné et tranché, crème aigre et toasts

2 - ASSIETTES DU JOUR

Lundi 15 septembre 2025 Origine : Suisse 23.-
Jambon à l'os, jus au porto, polenta au parfum de truffe, poêlée d'haricots verts

Mardi 16 septembre 2025 Origine : FAO 27 23.-
Mijoté de poulpe à la bisque de homard, tomates cerises et pommes vapeur

Mercredi 17 septembre 2025 Origine : Suisse 23.-
Daube de bœuf à la bourguignonne, mousseline de pommes de terre, carottes fondantes, petits champignons de Paris

Jeudi 18 septembre 2025 Origine : Suisse 23.-
'Involтини' de volaille fermière forestière, risotto d'orge façon arrabiata, et chou-fleur

Vendredi 19 septembre 2025 Origine : FAO 51 23.-
Tataki de thon rouge, sauce vierge de légumes méditerranéens, riz sauvage

3 - PÂTE MAISON DE LA SEMAINE

Caserecce 23.-
À la truite du Valais et à la crème d'aneth

4 - CAFÉ GOURMAND 14.-

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

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

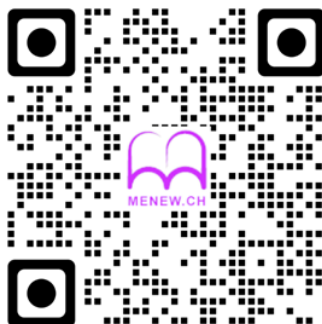
CARTE DU RESTAURANT

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 :



L'INSTANT PETROSSIAN

Caviar Ossetra 'tsar imperial' Petrossian © 30 g 95.-
& ses blinis

Sublimez votre expérience avec un shot de Vodka Solignac :

Solignac (France) 40% 4cl 12.-

Solignac (France) 43% 4cl 16.-
'Citron & Lait ou Cumin des prés'

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

Blanc

2024 – 'Domaine de Büren' – Bourg-en-Lavaux - Réserve 8.- 55.-
Calamin Grand Cru – AOC Lavaux – Suisse
Chasselas

Rouge

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



LES CLASSIQUES

LES SALADES

Salade verte ✓☑⓪	10.-	Salade mêlée ✓☑⓪	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 compotée d'oignons fromage à raclette salade verte pommes frites sauce BBQ fumée	
	Simple 100 gr 26.- Double 200 gr 33.-
Pain Bagnat façon Mona (Prov France)	25.-
Thon rouge snacké œuf dur haricots verts tomates olives Taggiasche anchois oignons rouges lolo verte	
Curry 'Balti' de poulet au lait de coco ⓪ (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

Pastèque et pêche blanche ✓☑

16.-

Servie froide | aux notes de verveine

ENTRÉES

L'œuf de ferme BIO ✓

19.-

Cuit 'parfait' | façon Margherita | sauce aux tomates 'datterini' | espuma de burrata | origan

L'arancino

22.-

À la mortadelle et scamorza fumée | crème de petits pois et menthe

La burrata des Pouilles ✓

26.-

'Datterini' rôties | croutons de 'frisella'

Carpaccio de crevettes sauvages 'gamberi rossi' ☹

29.-

Œufs de truites fumés 'Pétrossian' | gelée de fenouil | suprêmes de pamplemousse

PLAT VEGETARIEN

Curry de légumes de saison ✓☹☑

29.-

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

PÂTES FRAÎCHES DE NOTRE CHEF ANTONIO

Les paccheri ✓

26.-

À la 'Portofino' | sauce tomate | pesto de basilic | burrata des Pouilles | olives Taggiasche

Les fusilli

29.-

Vongoles d'Italie | huile d'olive vierge pimentée | crème d'ail | brisures de tarallo

LAC ET MER

Le 'fritto misto' de la Riviera (Prov Suisse) 39.-

Poissons d'eaux douces suisses selon arrivage | 'salsa verde'
Pommes grenailles, feuilles de romaine et salicorne

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

Pommes frites maison | salade verte 200 gr 49.-

Le poulpe (Prov Méditerranée) 35.-

Tentacule grillé | fregola au pesto de roquette | tomates séchées | sauce à l'huile vierge, aux courgettes, et vinaigre d'abricot

Le bar 🍷 (Prov France) 49.-

Pavé grillé | caponata | riz vénéré au vinaigre de pulpe de tomate

LES VIANDES

Vitello tonnato 🍷 (Prov Italie) Entrée 100 grms 29.- Plat 160 grms 42.-

Veau du Piémont et sauce au thon et câpres | thon rouge | câpres confits

Notre Vitello tonnato en plat est servi avec des pommes frites maison

La brochette de poulet fermier (Prov Suisse) 39.-

Mariné façon 'Tandoori' | perles de couscous à la ricotta et poivrons fumés, fèves

Le bœuf 🍷 (Prov Suisse) 150 grms 38.- 300 grms 56.-

Parisienne rassie sur os 2 semaines | façon tagliata | rucola | parmesan | tomates dattes frites maison

Escalope de veau panée (Prov Suisse) 300 grms 58.-

Pané façon milanaise | roquette à l'huile de citron | pommes frites | salsa verde | burrata | datterini

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

Cuit 'parfait' | façon Margherita | sauce aux tomates 'datterini' | espuma de burrata

Vitello tonnato

Veau du Piémont et sauce au thon et câpres | thon rouge | câpres confits | frites

Café gourmand

NOTRE CALENDRIER CULINAIRE

Juillet : 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.