



## NOTRE OFFRE DU MIDI

### 1 - POTAGE DE LA SEMAINE

#### **Potage de saison**

15.-

Velouté de patate douce au lait de coco et au gingembre, sésame à la prune 'Ume' et son huile

### 2 - ASSIETTES DU JOUR

#### **Lundi 01 décembre 2025**

Origine : Suisse

23.-

Rognons de veau du Chalet Rémy, flambés au madère, aux champignons de Paris, riz sauvage et ciboulette

#### **Mardi 02 décembre 2025**

Origine : FAO 27

23.-

Filet de carrelet façon 'belle meunière', polenta croustillante et mousseline de betterave fumée

#### **Mercredi 03 décembre 2025**

Origine : Suisse

23.-

Traditionnel bœuf bourguignon, petits oignons et lard, carottes fondantes et pommes persillées

#### **Jeudi 04 décembre 2025**

Origine : Suisse

23.-

La tartiflette suisse : pommes de terre grenailles, lard du Valais, oignons, reblochon de Moudon, salade verte

#### **Vendredi 05 décembre 2025**

Origine : Vietnam

23.-

Fritto Misto de crevettes et calamars, sauce verte, petites pommes de terre frites, feuilles de romaine

### 3 - PÂTE MAISON DE LA SEMAINE

#### **Maccheroni**

23.-

À la bolognese

### 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

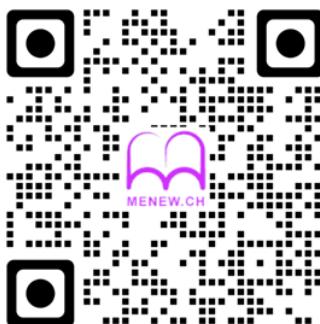
Assisté de Antonio Piperis et Bastien Raynaud

**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

|                                                    |     |      |
|----------------------------------------------------|-----|------|
| <b>Cuvée 'Rose Room', Obrist, AOC Vaud, Suisse</b> | 7.- | 49.- |
| Gamay                                              |     |      |

### Bulles

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

### Blancs

|                                                                         |      |      |
|-------------------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>Clos de Chatonneyre 'Le Safran', AOC Lavaux, Chardonne, Suisse</b>   | 8.-  | 55.- |
| 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 – Clos de Géronde, cave F. Zufferey, VS, Suisse</b>                          | 9.-   | 60.- |
| Syrah                                                                                |       |      |
| <b>2020 - Château d'Aigueville, Massif d'Uchaux, Côtes du Rhône Villages, France</b> | 9.-   | 60.- |
| Grenache, Syrah, Carignan                                                            |       |      |
| <b>2022 – Sindicat La Figuera par René Barbier Montsant, Espagne</b>                 | 9.-   | 60.- |
| Grenache                                                                             |       |      |
| <b>2020/21 – Ciauria, Etna Rosso, Italie (91/100 R. Parker)</b>                      | 12.-  | 85.- |
| Nerello Mascalese                                                                    |       |      |
| <b>Travaglini Giancarlo, Gattinara nord Piemont DOCG, Italie</b>                     | 13.50 | 95.- |
| Nebbiolo                                                                             |       |      |



## LES CLASSIQUES

### LES SALADES

**Salade verte** ✓☒ ⊖

10.-

**Salade mélée** ✓☒ ⊖

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)**

19.-

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

### **L'arancino**

24.-

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

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

29.-

Gelée de clémentine | champignons de Paris

### **Le foie gras de canard mi-cuit au homard**

33.-

Litchi | brioche dorée

## PLAT VEGETARIEN

### **Curry de légumes de saison ✓ ☺ ☐**

29.-

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

## PÂTES FRAÎCHES DE NOTRE CHEF ANTONIO

### **Les Fusilli**

29.-

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

### **Les tagliolini ✓**

33.-

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

## ASSIETTE DE NOTRE FROMAGER

### **Fromages affinés ✓**

14.-

Quatre sortes | moutarde aux figues | fruits secs



## 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 verte

**Selle de chevreuil rôtie sur l'os (Prov Allemagne)** 700 gr 129.-

Fumée au foin, son jus, en deux services pour deux personnes

En 1er : spätzlis maison | poêlée de cornes d'abondance | betterave à la groseille

En 2ème spätzlis maison | choux rouges braisés | châtaignes



## 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

#### **Chers Clients,**

*Toute l'équipe du Restaurant Le Safran vous souhaite de joyeuses fêtes, remplies de douceur, de partage et de délicieux moments.*

*Un grand merci pour votre confiance et votre fidélité.*

*L'équipe du Restaurant Le Safran*

#### **Dear Guests,**

*The entire team at Restaurant Le Safran wishes you happy holidays, filled with warmth, joy, and memorable culinary moments.*

*A heartfelt thank you for your trust and loyalty.*

*The Le Safran Team*

#### **Liebe Gäste,**

*Das gesamte Team des Restaurants Le Safran wünscht Ihnen frohe Festtage, voller Freude, Gemütlichkeit und genussvoller Augenblicke.*

*Ein herzliches Dankeschön für Ihr Vertrauen und Ihre Treue.*

*Das Team des Restaurants Le Safran*