



## NOTRE OFFRE DU MIDI

### 1 - POTAGE DE LA SEMAINE

**Soupe à l'oignon** 10.-  
Gratinée au fromage de caractère

### 2 - ASSIETTES DU JOUR SEMAINE DU 10 AU 14 FEVRIER

**Lundi, de la viande tu dégusteras** Origine : Suisse 23.-  
Fricandeaux de bœuf braisés, sauce forestière, polenta crémeuse et légumes racines

**Mardi des pêcheurs, un poisson, c'est bon...** Origine : FAO 27 23.-  
Dos de lieu noir cuit à basse 'T', sauce vierge aux agrumes, risotto à la courge

**Mercredi des canailles, le jour des abats** Origine : Suisse 23.-  
Boudin noir poêlé, pommes caramélisées, mousseline de pommes de terre

**Jeudi, de la volaille fermière** Origine : Allemagne 23.-  
Filet de faisan en ballotine, jus à l'huile de noisettes, crozets sautés façon provençale, céleri confit

**Vendredi, la mer vient à vous...** Origine : FAO 41 23.-  
Calamars frits, pommes grenailles, sauce verte, petite salade de mesclun

### 3 - PÂTE MAISON DE LA SEMAINE

**Paccheri** 23.-  
Aux fruits de mer et bisque de homard

**4 - CAFÉ GOURMAND** 14.-

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

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

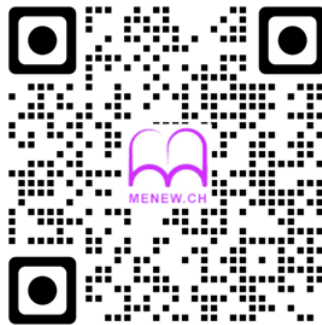
## CARTE DU RESTAURANT

Notre Chef Exécutif : Xavier Lesueur

Nos responsables du service : Leopoldine d'Epagnier et George Dinescu

*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

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

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

**2021 - Com Tu, Clos Mogador par René Barbier Montsant DO Catalogne, Espagne** 12.- 85.-  
Grenache

**2022 - "L'Arbalète Rouge" Dézaley Grand Cru, Lavaux, Suisse** 14.- 95.-  
Syrah, Gamay et Gamaret

## LES CLASSIQUES

## LES SALADES

<b>Salade verte</b> ✓☑Ⓞ	10.-	<b>Salade mêlée</b> ✓☑Ⓞ	14.-
Selon votre choix : sauce française ou vinaigrette			
<b>Classique salade César</b> ✓☑			17.-
<b>Salade César</b> avec 3 crevettes	25.-	avec 6 crevettes	32.-
<b>De notre chef : la César de saison</b>			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 PLATS

### **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 25.-

Double 200 gr 32.-

<b>Curry 'Balti' de poulet au lait de coco</b> Ⓞ (Prov Suisse)	34.-
Riz parfumé   chutney à la mangue et abricots	

<b>Tartare de bœuf classique</b> Ⓞ (Prov Suisse)	180 gr 43.-
Jaune en coquille   Servi avec des pommes frites et ses toasts	



## POTAGE

### **Velours de pomme de terre**

Dans l'esprit de la fondue | viande de bœuf séchée

16.-

## ENTRÉES

### **L'œuf de ferme BIO**

Cuit 'parfait' | émulsion d'endive | guanciaie croustillant | noisettes du Piémont

19.-

### **Le saumon fumé** *(Prov Ecosse)*

Rémoulade de céleri | kiwi | toasts

25.-

### **L'os à moelle et escargots du Mont d'Or (15 mn de cuisson)**

Champignons forestiers | persillade | croûtons dorés

26.-

## PLATS VEGETARIENS

### **Tatin d'oignons ✓ (15 mn de cuisson)**

Reblochon fermier de Savoie | salade de rampons | dressing balsamique

28.-

### **Curry de légumes de saison ✓ ☯ ✓**

Chutney | romanesco | carotte | chou-fleur | tofu fumé | coriandre | riz basmati

29.-

## PÂTE FRAÎCHE DE NOTRE CHEF ANTONIO



### **La raviole de courge ✓**

Fondue de Gruyère | courge aux fines herbes | amaretto


26.-



## LAC ET MER

<b>Le calamar 'alla puttanesca'</b> (Prov Espagne)		37.-
Pommes rattes   pain frotté à l'ail		
<b>Les filets de perches cuits meunière</b>  (Prov Suisse)	100 gr	29.-
Pommes frites maison   salade verte	200 gr	49.-
<b>Saumon des grisons confit</b>  (Prov Suisse)		44.-
Au gingembre   citronnelle   chou-fleur   poire à Botzi   fève de Tonka		

## LES VIANDES

<b>Le ris de veau au poêlon</b> (Prov Suisse)		45.-
Au vin jaune   risotto Acquerello   topinambour		
<b>La ballotine de pintade fermière</b> (Prov France)		46.-
En médaillons aux épinards   fregola à la mimolette   chanterelles   jus aux notes poivrées		
<b>Escalope de veau panée</b> (Prov Suisse)	300 grms	54.-
Pané façon milanaise   trévis et rampons au balsamique   pommes frites   salsa verte		
<b>Le bœuf</b>  (Prov Suisse)	150 grms	38.-
	300 grms	56.-
Cœur de parisienne rassie sur os 2 semaines   sucrose gourmande aux légumes aigres 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.