



## NOTRE OFFRE DU MIDI

### 1 - POTAGE DE LA SEMAINE

**Crème d'artichaut** 10.-  
Façon barigoule, brunoise de légumes et lard grillé

### 2 - ASSIETTES DU JOUR SEMAINE DU 24 AU 28 MARS

**Lundi, de la viande tu dégusteras** Origine : Suisse 23.-  
Bavette de bœuf saisie, jus au poivre, pomme grenaille aux herbes, carottes fondantes

**Mardi des pêcheurs, un poisson, c'est bon...** Origine : Argentine 23.-  
Crevettes sautées et flambées au Pastis, riz parfumé, pulpe de courgette

**Mercredi des canailles, le jour des abats** Origine : Suisse 23.-  
Foie de volaille poêlés en cassolette, aux pointes d'asperges vertes, mousseline de pommes de terre

**Jeudi, de la volaille fermière** Origine : France 23.-  
Supreme de poulet cuit à basse 'T', jus au romarin, gnocchis maison à la châtaigne, poêlée de haricots verts

**Vendredi, la mer vient à vous...** Origine : Méditerranée 23.-  
Poulpe grillé, sauce vierge aux tomates séchées et olives Taggiasche, fregola sarda au basilic frais

### 3 - PÂTE MAISON DE LA SEMAINE

**Tagliatelles vertes à l'ail des ours, burrata des Pouilles** 23.-

**4 - CAFÉ GOURMAND** 14.-

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

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

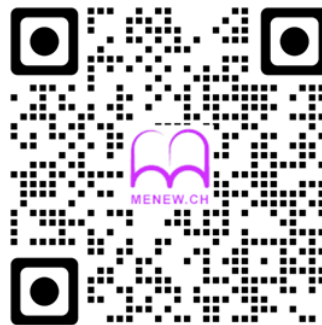
## CARTE DU RESTAURANT

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

**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

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

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

**2022 - Syndicat La Figuera par René Barbier Montsant, Espagne** 8.50 60.-  
Grenache

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

**2022 - Bolgheri Rosso DOC, Michele Satta, Toscane, Italie** 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.