

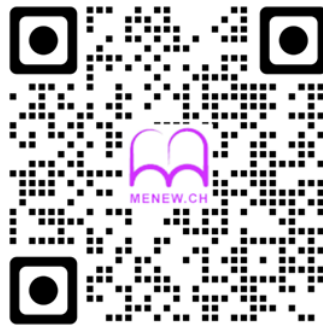
CARTE DU RESTAURANT

Notre Chef Exécutif : Xavier Lesueur

Notre responsable du service : Thomas Sérís

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 : pêcheur Éric Jacquier, ferme du Goupil, etc...

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

2022 - Pinot Grigio, Stajnbech, DOC delle Venezie, Italie 8.- 55.-
Pinot Grigio

2012 - Cure d'Attalens Grand Cru, Chardonne, Lavaux, Suisse 10.- 69.-
Chasselas

2022 - Aphrodite, Domaine du Mont d'Or, Sion, AOC Valais, Suisse 10.- 69.-
Petite arvine

2020 - Plaisir d'Automne, Clos Benguères, AOC Jurançon, France 10.- 69.-
Gros Manseng & Petit Manseng (Vin liquoreux)

Rouges

2022 - Réserve de l'Eurotel, Grognuz Frères, D. des Evouettes, VS, Suisse 7.- 49.-
Gamaret & Pinot Noir

2020 "Terra Matta", Tessin, Suisse 10 69.-
Merlot

2022 - "Velours d'Automne", Domaine du Mont d'Or, AOC Valais, Suisse 12.- 75.-
Humagne rouge

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

LES CLASSIQUES

LES SALADES

Salade verte ✓☑️🚫 10.-

Salade mêlée ✓☑️🚫 14.-

Selon votre choix : sauce française ou vinaigrette

Classique salade César ✓☑️ 17.-

Salade César aux crevettes 25.-

De notre chef : la César de saison 28.-

Œuf mollet en croûte de noisettes | aiguillettes de volaille panées et suprême fumé tomates 'cerise'

Nos salades César sont composées de laitue romaine, sauce 'césar' avec des copeaux de Parmigiano Reggiano et des croûtons dorés

LES PLATS

Notre burger de saison (*Prov Suisse*)

Bun à l'oignon et à la ciboulette | 100 % Bœuf suisse | compotée d'oignons au Merlot Sapinet | lolo verte | mayonnaise au jus de viande | pommes frites maison

Simple 100 gr 25.- Double 200 gr 32.-

Notre burger gourmand (*Prov Suisse*)

Bun à l'oignon et à la ciboulette | 100 % Bœuf suisse | poitrine de porc braisée à la 'Torpille' | compotée d'oignons | sapinet | lolo verte | mayonnaise au jus de viande Pommes frites maison

Simple 100 gr 26.- Double 200 gr 34.-

Curry de poulet façon Le Safran 🚫 (*Prov Suisse*) 34.-

Riz parfumé | chutney maison

Tartare de bœuf classique 🚫 (*Prov Suisse*) 180 gr 43.-

Jaune en coquille | Servi avec des pommes frites maison et ses toasts



POTAGE

Soupe à l'oignon ✓

Vieux gruyère | pain de campagne gratiné

16.-

ENTRÉES

L'œuf de ferme BIO

'Mimosa' comme autrefois | brisures de truffe | ventrèche de thon

20.-

Pressé de joues de bœuf (Prov Suisse)

Lanières de poireaux | sauce gribiche

25.-

L'os à moelle rôti à la fleur des Alpes

Escargots du Mont d'Or | champignons des sous-bois

26.-

Gravlâx des Grisons

Préparé selon une recette maison | Aquavit et pomme Granny Smith

28.-

Crevettes 'Carabiñeros' croustillantes (Prov Mozambique)

En feuille de brick | avocat | caviar de pamplemousse

28.-

PLATS VEGETARIENS

Tourte aux champignons ✓

Pommes de terre | 'provola pimente' sicilienne (Temps de cuisson de 15 minutes)

27.-

Curry de légumes d'hiver ✓ ☹️ ☑️

Tofu grillé

29.-

PÂTES FRAÎCHES DU MOMENT

Tagliolino à la bergamote ✓

Poutarde | aneth

29.-

Tortelloni à la queue de bœuf (Prov Suisse)

Bouillon de bolets fumés | noix de cajou

29.-



LAC ET MER

- Pavé de maigre 'Label rouge'** 🌿 (*Prov Corse, France*) 42.-
Jus façon 'bouillabaisse' | pommes de terre safranées | fenouil
- Coquilles Saint-Jacques rôties** 🌿 (*France*) 47.-
Graines de sarrasin gourmand | purée crémeuse d'amandes au chou-fleur
- Les filets de perches** 🌿 (*Prov Suisse*) 180 gr 49.-
Pommes frites maison | salade verte

LES VIANDES & LA CHASSE

- 'Pluma' de porc cuit au sautoir** (*Prov Suisse*) 39.-
Jus de chorizo | poivrons confits | ragout de haricots blancs à la sauge
- Ris de veau poêlés** (*Prov Suisse*) 41.-
Jus corsé au vin jaune | poireaux | fregola sarda
- Suprême de volaille fermière** (*Prov Suisse*) 42.-
Aux écrevisses | blé gourmand | céleri boule
- Osso bucco de veau** 🌿 (*Prov Suisse*) 44.-
Façon milanaise | risotto Acquarello au safran et moelle | gremolata
- Filet de bœuf** 🌿 (*Prov Suisse*) 180 gr 59.-
Rassie sur os 2 semaines | pommes mousseline | choux de Bruxelles | sauce bordelaise

MENU DÉGUSTATION

Servi tous les jours à partir de 18.30 heures

Soupe à l'oignon

Vieux gruyère | pain de campagne gratiné

Obrist Brut, vin de pays, Suisse - Chardonnay

Ou

L'œuf de ferme BIO

'Mimosa' comme autrefois | brisures de truffe | ventrèche de thon
Aphrodite, Domaine du Mont d'Or, Sion, AOC Valais, Suisse - Petite arvine

Pavé de maigre 'Label rouge'

Jus façon 'bouillabaisse' | pommes de terre safranées | fenouil

2022 - Pinot Grigio, Stajnbach, DOC delle Venezie, Italie

Pinot Grigio

Ou

'Pluma' de porc cuit au sautoir

Jus de chorizo | poivrons confits | ragout de haricots blancs à la sauge

"Velours d'Automne", Domaine du Mont d'Or, AOC Valais, Suisse

Humagne rouge

Assortiment de fromages suisses

Dzorette de Rougemont | mutschli de Grindelwald aux herbes | nostrano de Luzerne

2012 Cure d'Attalens Grand Cru, Vieux Chasselas, Lavaux, Vaud, Suisse

Ou

Assortiment de fromages bleus

Gorgonzola dolce DOP | fourme d'Ambert | bleu de Fribourg | stilton

2014 - Vin Santo del Chianti Montalbano DOC, Italie

Trebbiano, Malvoisie blanche (Vin doux)

Dessert du chariot

2020 Plaisir d'Automne, Clos Benguères, AOC Juraçon

Gros Manseng & Petit Manseng (Vin liquoreux)

Menu sans vin : 78.00 CHF par personne

Menu avec vin inclus 98.00 CHF par personne

1 dl de vin servi avec chaque plat

TVA et Service compris

Tous nos prix sont en francs suisses, service et TVA inclus