

PAROLES DE CHEF

« La cuisine et moi c'est une longue et délicieuse histoire d'amour.

*De ma Franche comté natale, j'ai gardé l'authenticité et le goût du vrai avec une réelle
appétence pour les légumes et les herbes en circuit local.*

*Au fil de mon parcours gastronomique, j'ai appris à mixer le meilleur des ingrédients d'ici ou
d'ailleurs.*

*Mes inspirations ? La France bien sûr mais aussi l'Italie, la Suisse et la Martinique pour une
petite touche subtilement épicée.*

*Autant d'influences que je vous invite à découvrir à travers une cuisine qui se veut généreuse,
gourmande et riche en saveurs.*

Bon voyage culinaire avec nous ! »

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'C. Pagnot', with a large, sweeping flourish at the end.

Christophe Pagnot

La carte du soir

Signature du chef

Le Menu de la Mer CHF 79.-

*Houmous façon Thai, brocoli mariné sauce huitre, réduction
coco yuzu, croustillant de thon mi-cuit*



*Confit de fenouil et artichaut barigoule
Minute de saumon de lac Alpin*



Mille-feuille citron, meringue et cacao amer

Le Menu du Terroir CHF 82.-

Foie gras mi-cuit pané aux brisures de pistaches,
marmelade de kumquats



*Petit pois à la française, roquette, mousseline de pommes de
terre beurre noisette Pressé de paleron de bœuf, gremolata à ma façon*



Moelleux au chocolat, fèves de Tonka et piment d'Espelette, coulant framboise

Le Menu Signature (pour l'ensemble des convives) CHF 115.-

Dernière commande à 21h00

Tartelette sablée d'asperges blanches, mimosa d'œufs de caille, échalotes (v)



Dôme de côtes et vert de blettes, bouillon citronnelle et curcuma

Langoustine au naturel et en ravioles



Ragout de fèves vertes et morilles au vin jaune

Poitrine de volaille rôtie à l'ail des ours



Rhubarbe confite, fraise dans tous ses états, biscuit croustillant

Pour tous les menus, supplément ardoise de fromages sélection du moment CHF 8.-

Les hors-d'œuvre



Tartelette sablée d'asperges blanches, morilles, mimosa d'œufs de caille, échalotes (v)

CHF 29.-



*Dôme de côtes et vert de blettes, bouillon citronnelle et curcuma
Langoustine au naturel et en ravioles*

CHF 32.-



Foie gras mi-cuit pané aux brisures de pistaches, marmelade de kumquats

CHF 29.-



*Houmous façon Thaï, brocoli mariné sauce huitre, réduction coco yuzu
Croustillant de thon mi-cuit*

CHF 26.-

Les Plats



Shitakés rôtis, poireaux fondants, « risotto » de pommes de terre
Dos de sandre fumé tiède
CHF 46.-



Confit de fenouils et artichauts barigoule
Minute de saumon de lac Alpin
CHF 46.-



*Petit pois à la française, roquette, mousseline de pommes de terre
au beurre noisette*
Pressé de paleron de bœuf, gremolata à ma façon
CHF 44.-



Fricassée d'asperges vertes et morilles au vin jaune
Poitrine de volaille rôtie à l'ail des ours
CHF 49.-



Gnocchi à la primavera (v)
(tomates cerises, fraîches et confites, pecorino, basilic et pignons)
CHF 34.-

Les gourmandises

-   Moelleux au chocolat, fèves de Tonka et piment d'Espelette, coulant framboise
CHF 15.-
-   Rhubarbe rôtie, fraise dans tous ses états, biscuit croustillant
CHF 15.-
-   Mille-feuille citron, meringue et cacao amer
CHF 15.-
-    Paris-Brest
CHF 15.-
-  Ardoise de fromages transalpins
CHF 15.-

Carte servie le soir, du mardi au samedi inclus
une seconde carte « d'affaires » est servie les midis, du mardi au samedi inclus



Évaluez votre expérience sur TripAdvisor.
Vous êtes nos meilleurs ambassadeurs !

Provenance des viandes :

Foie gras : France
Boeuf : Suisse
Volaille : Suisse
Truffe : Aestivum ou Uncinatum

Provenance des poissons :

Langoustine : Ecosse/ Danemark
Thon : Océan Indien
Sandre : Suède
Saumon : Suisse

 Végétarien

 Arachide

 Fruits à coque

 Gluten

 Lactose

Pour plus d'informations sur les allergènes dans nos plats,
veuillez-vous adresser à notre maître d'hôtel

Afin de préserver toute leur qualité et leur fraîcheur, nous aimerions vous informer que tous nos produits sont rigoureusement sélectionnés directement auprès des producteurs et artisans. Nous sommes tributaires du marché et certains produits peuvent occasionnellement nous faire défaut, nous vous prions de nous en excuser par avance.