

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 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 j'ai concentrées dans une cuisine généreuse, gourmande et riche en saveurs.

Pour notre carte du soir, je vous propose un menu de la Mer et un menu du Terroir ainsi qu'une suggestion de plats « découverte surprise ». Au gré des saisons et de mes envies, je vous fais partager mes plats coups de cœur, avec chaque mois un pays, une région ou un produit à l'honneur.

Bon voyage culinaire avec nous ! »

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'C. Pagnot', with a stylized flourish underneath.

Christophe Pagnot

La carte du soir

Le Menu de la Mer CHF 81.-

Cannelloni de tartare de maigre, boquerones fumés,
échalotes confites, asperges blanches grillées, crémeux de piquillos 🍷🌿🥤

Filet de flétan poché court, beurre noisette au Noilly Prat,
espuma comme une rouille, petits pois et fèves vertes,
fenouil confit, pommes de terre safranées 🍷🌿🥤

Rhubarbe cuite en croûte de sucre,
fraises en déclinaison, fleur d'oranger 🌿🥤

Le Menu du Terroir CHF 84.-

Tartelette au sarrasin, curry et thym, artichauts à la barigoule,
asperges vertes, radis, siphon d'oignons caramélisés,
noisettes torréfiées et mizuna au ponzu 🍷🌿🥤

Tournedos de filet de bœuf de la boucherie des Alpes, maitake minute,
raviole de blette à l'estragon, jus corsé, frites de panisse 🍷🌿🥤

Crèmeux chocolat, terre végétale de cacao,
mousse de citron givrée, sorbet cacao 🍷🌿🥤

Surprise

Osez et laissez-vous séduire par mes inspirations !
Un moment assurément surprenant et gourmand...

Pour l'ensemble de la table, à partir de 2 personnes,
dernière commande à 20h30

Le Menu Signature

5 plats

CHF 105.-

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

Avril

Les tapas version Bristol

Fricassée de calamaretti sauvages à l'armoricaine
CHF 19.-

Caviar d'aubergine, croquetas au jambon cru du Valais et ail des ours 🍷🌿🥤
CHF 21.-

Petits poivrons farcis à la chair de crabe, mayonnaise ponzu et ail noir
CHF 23.-

Mes coups de cœur

Entrées

Gyozas de crevettes, extraction de carotte infusée à la feuille de citronnier, pesto et huile avec des fanes 🍷🌿🥗

CHF 23.-

Ris de veau croustillant, fricassée de morilles, émulsion à l'Appenzeller, crumble au vin jaune, jus corsé 🍷🌿🥗

CHF 28.-

Plats

Ravioles d'agneau à l'ail des ours, asperges vertes en plusieurs façons, râpé de poutargue et citron, oignons grelots grillés 🌿🥗

CHF 48.-

Poulpe sauvage, pickles fumés, crémeux de roquette et basilic, cromesquis de pommes de terre à l'échalote, cannelloni de courgette et artichaut, câpres frits 🍷🌿🥗

CHF 46.-

Gnocchi maison à la primavera et morilles en fricassée, chips de parmesan 🌿🍷🥗

CHF 42.-

Les gourmandises

Rhubarbe cuite en croûte de sucre, fraises en déclinaison,
fleur d'oranger 🍌🍷
CHF 18.-

Crèmeux chocolat, terre végétale de cacao, mousse de citron givrée,
sorbet cacao 🍷🍌🍷
CHF 18.-

Mousse légère d'avocat, coco dans tous ses états,
ananas confit à la vanille 🍷🍌🍷
CHF 18.-

Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs,
sélectionnés par Johan et Christophe 🍷
CHF 16.-

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

Nos prix sont indiqués en Franc Suisse (CHF), service et TVA 8,1% inclus



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


Provenance des viandes :

Bœuf : Suisse
Agneau : France
Ris de veau : France

Provenance des poissons :

Maigre : Corse
Anchois : Méditerranée / Mer noire
Calamaretti : Atlantique nord-est
Flétan : Atlantique nord-est
Crevettes : Océan Indien
Poulpe : Espagne

Provenance des pains & toasts : 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.*