

PAROLES DE CHEF

« 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, consisting of several fluid, overlapping strokes that form a stylized representation of the name 'Christophe Pagnot'.

Christophe Pagnot



La carte du soir *Signature*

Dernière commande 21h30

Pour le Menu Inspiration dernière commande possible à 20h30

*Pour notre carte du soir, le Chef et son équipe vous proposent des menus
qui se colorent au gré des saisons et de leurs envies.
Laissez-vous surprendre et séduire par leur créativité !*

Carte servie du mardi au samedi inclus, renouvelée chaque semaine

Le Menu de la Mer
en trois temps
CHF 84.-

Le Menu du Terroir
en trois temps
CHF 84.-

Le Menu Végétarien
en trois temps
CHF 76.-

Le Menu Inspiration*
en cinq temps
CHF 105.-

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

À la carte *(sur cette page)*

Entrée CHF 26.-
Plat CHF 46.-

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

Pour plus de détails
sur nos menus et plats à la carte



Mes coups de cœur

Entrée

Lièvre

poireau – échalote

CHF 25.-

Plat

Cerf

chou – courge – poivrade

CHF 48.-

Plat À TABLE !*

Omble chevalier

girolle – citron – lentille

CHF 48.-

Pour plus d'informations sur les allergènes dans nos plats, veuillez-vous adresser à notre maître d'hôtel et n'hésitez pas à nous indiquer vos intolérances.

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

*Voir explications à la fin de la carte

Les gourmandises

Betterave

chocolat noir – Xérès
CHF 18.-

Poire

fromage blanc – pignons de pin – poivre de Java
CHF 18.-

Mangue

ananas – coco – galanga – coriandre
CHF 18.-

Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs

sélectionnés par Johan et Christophe
CHF 16.-

Accord gourmandises et cocktails

Sans alcool CHF 15.-
Avec alcool CHF 24.-

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



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

À TABLE !

Dans le cadre du concours À TABLE ! organisé par la Ville de Genève dont l'objectif est de promouvoir la restauration durable, le Chef et son équipe vous proposent à la dégustation un plat Coup de cœur spécialement créé pour l'occasion.

Participer à cet événement, c'est s'engager à respecter au mieux à la Charte suivante :

- Faire preuve d'un maximum de traçabilité sur tous les produits utilisés, locaux ou non
- Proposer un maximum de produits locaux, régionaux et artisanaux
- Utiliser un maximum de produits de saison, diversifiés et biologiques
- Valoriser les produits végétaux et innover en matière de suggestions végétariennes
- Faire preuve d'originalité et de créativité
- Lutter contre le gaspillage

Plat Coup de coeur

**Omble chevalier de la Maison Brüggli au cidre,
girolles clous aux zestes de citron,
lentilles de Sauverny en plusieurs façons 🍷🍷🍷**

Provenances des produits

Omble Chevalier : Depuis plus de 30 ans l'entreprise de la famille Reichmuth Brüggli-Forellen située à Sattel dans le canton de Schwytz produit de l'omble chevalier, de la truite, de la truite Arc-en-ciel et de la truite mouchetée. Le poisson vit dans l'étang qui est constamment alimenté par de l'eau de source fraîche.

Cidre : crée en 2005, la cidrerie de Meinier – Genève produit du jus de pomme et du cidre labellisé GRTA (Genève-Région-Terre-Avenir)

Lentille rosana : Il s'agit d'une lentille rouge de type corail, cultivée sans engrais à Sauverny, près de Genève

Démarche anti-gaspillage

Dans son engagement à lutter contre le gaspillage, le Chef tend à optimiser l'utilisation des matières premières nécessaires à sa cuisine. Pour ce plat Coup de cœur par exemple, le poisson est livré entier ; la chair est cuisinée, la peau du poisson est transformée en chips et les arêtes sont utilisées pour réaliser un fumet puis elles sont séchées et transformées en poudre pour l'assaisonnement du plat.