

MONDE ECONOMIQUE

Le Bristol : Nouvelle offre automnale du soir alliant créativité et élégance !

11 octobre 2024



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Photos © Le Bristol

Une rentrée tout en saveurs au Bristol ! Les équipes de l'emblématique hôtel genevois ont redoublé de réflexions pour proposer aux convives un nouveau concept culinaire pour les dîners au restaurant Côté Square. Cette nouvelle carte, pensée par le chef Christophe Pagnot, en collaboration avec le responsable de salle Johan Vedy et le superviseur bar Gaël Bertrand, complètera harmonieusement l'offre Business & Shopping du midi, à déguster dans le cadre sophistiqué de cet établissement entièrement rénové après 4 ans de travaux.

MONDE ECONOMIQUE

Une palette de menus Dégustation de saison et de plats coups de cœur



Hôtel de tradition résolument contemporain, le Bristol fait partie de ces lieux symboliques, subtil mélange d'héritage et de modernité. Et pourtant, l'établissement ne manque pas d'ingéniosité pour continuer à séduire les locaux et les voyageurs. En témoigne la nouvelle carte du soir, faisant la part belle à l'esprit créatif du chef Christophe Pagnot, au sein de quatre nouveaux menus, qui se colorent au gré des envies. Servie du mardi soir au samedi inclus et renouvelée chaque semaine pour toujours surprendre les convives – avec en prime de la musique live dès 18h pour 2024 une ambiance cosy, cette offre comprend un menu de la mer, qui met en lumière la pêche et les crustacés tels que par exemple le dos de maigre grillé, risotto aux algues dulces, céleri en plusieurs façons, vierge de tomates ananas ; un menu du terroir et ses grands classiques de la cuisine française à l'image du filet de bœuf séché et fumé « maison », déclinaison de carottes au parmesan ; ainsi qu'un menu végétarien avec ses gnocchi tricolores, fricassée de girolles et émulsion au vin jaune, tous dispensés en trois services. Un menu « Inspiration » en cinq temps est également disponible pour ceux qui souhaiteraient vivre une expérience unique. Sans oublier ses plats Coups de cœur que le Chef affectionne tout particulièrement et aime faire découvrir et partager, telles les ravioles de lièvre à la Royale, échalotes confites et poireaux fondants. Côté sucré, la carte du soir propose, en étroite collaboration avec le pâtissier Alexis Calcagno et Gaël Bertrand, un accord desserts et cocktails. Avec ou sans alcool, cette formule offre un mariage harmonieux entre le produit phare du mets sucré choisi parmi les options au menu et l'inspiration du mixologue.

MONDE ECONOMIQUE

Une cuisine gourmande et responsable



Natif de la Franche-Comté, Christophe Pagnot s'inspire du goût du vrai, avec une réelle appétence pour les légumes et les herbes, qu'il sublime avec des saveurs venues d'ailleurs. Une cuisine gourmande, généreuse et respectueuse, qui va de pair avec la participation du Bristol au concours À TABLE ! organisé par la Ville de Genève du 23 septembre au 20 octobre, dont l'objectif est de promouvoir la restauration durable.

MONDE ECONOMIQUE

Pour cet évènement, le chef et son équipe proposent à la dégustation un omble chevalier de la Maison Brüggli, cuisiné au cidre, agrémenté de girolles clous aux zestes de citron, et de lentilles de Sauverny en plusieurs façons ; un plat délicat dans lequel le poisson a été cuisiné dans son entièreté.

Une expérience gastronomique complète et diversifiée

Le nouveau concept de menus créatifs du soir complète avec brio le menu Business & Shopping du midi, qui promet aux convives un déjeuner gourmand proposé au tarif de 66 CHF pour une formule entrée-plat-dessert et servi en moins d'une heure, afin de convenir aux agendas les plus serrés. Comme pour le dîner, cette proposition culinaire, composée de quatre entrées, cinq plats – dont une option végétarienne – et quatre desserts ; change également chaque semaine au gré des produits de saison. L'occasion idéale pour redécouvrir cet établissement phare de la Cité de Calvin, dont les rénovations des chambres viennent d'être terminées. Entièrement repensé par la décoratrice française Annie Zéau, qui avait travaillé sur le concept des chambres « Ladies First », l'établissement affiche désormais un esprit Art déco contemporain. Une harmonie entre le moderne et l'élégance intemporelle qui compose un univers convivial, idéal pour une pause gourmande au cœur de la ville.

Hôtel Bristol Genève
Rue du Mont-Blanc 10
1201 Genève
Tel: +41 22 716 57 00
bristol@bristol.ch
Bristol.ch

Horaires Côté Square

Déjeuner : du mardi au samedi, de 12h00 à 13h45 (dernière commande)

Dîner : du mardi au samedi, de 19h00 à 21h30 (dernière commande)

bristolgeneva
cotesquaregeneva