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, la Martinique et l'Asie 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 ! »

Christophe Pagnot

Mes menus 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

Mer

CHF 86.-

La crevette d'Argentine
en carpaccio tiède, bouillon daikon et pomme verte,
légumes façon kimchi, mayonnaise wasabi

***

Le maigre de Méditerranée
cuit à l'étouffée dans le vert de blette et piment végétarien,
tartare de côtes, eau de tomate,
ravioli tomate-basilic frit

***

Gourmandise
Merci de précommander votre dessert,
sa préparation nécessite minutie et patience

Terre

CHF 86.-

L'épaule d'agneau
pressée au citron confit et pistaches d'Iran, petits pois au lard Pata Negra,
nuage fumé, condiment à la graine de moutarde, oignons cébettes grillés

***

Le filet de boeuf
prune rouge fermentée, asperges blanches et radis en déclinaison,
croustillant au miso rouge, risotto de lentilles corail à la florentine

***

Gourmandise
Merci de précommander votre dessert,
sa préparation nécessite minutie et patience

Mes coups de cœur gourmands

Entrée

Filet de truite façon Bellevue,
déclinaison de céleri et condiment ponzu
CHF 23.-

Plat

Carpaccio de thon rouge sauvage,
sésame façon kimchi,
asperges vertes au citron
CHF 44.-

Coups de cœur renouvelés chaque semaine

Provenance des produits : Truite : Suisse
Thon : Méditerranée

Inspiration

en cinq temps

CHF 105.-

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

« Toute l'équipe de cuisine et moi-même sommes heureux de vous proposer notre Inspiration du moment, basée sur des techniques culinaires et gustatives novatrices. Notre recherche gastronomique est le fruit d'un travail commun, sublimé par des produits nobles.
Nous créons des saisons hautes en couleur avec un changement de menu quotidien selon notre humeur, notre créativité de l'instant, nos envies et notre passion. Nous espérons que vous aurez autant de plaisir à le déguster que nous en avons eu à le concocter.

Cette expérience culinaire se déroule en 5 services : 2 produits de la mer, 2 produits de la terre et une gourmandise épicurienne. »

Le Chef Christophe Pagnot et son équipe

VEGGIE WEEK

veggieweek.ch

« La Veggie week est un événement mettant en lumière les créations gastronomiques végétariennes et végétaliennes dans une optique « plaisir » et non-militante, axée sur le plaisir du goût avant tout.

Elle permet aux gourmets de découvrir un monde culinaire dans l'air du temps, où les stars du potager sont mises à l'honneur au travers du talent et de la créativité des chefs.

La cuisine végétarienne est gourmande, créative et savoureuse et peut séduire tous les épicuriens. »

C'est avec plaisir que le restaurant Côté Square participe à cette cinquième édition qui aura lieu du 2 au 15 juin 2025.

Menu Veggie Week

en cinq temps

CHF 110.-

Accord mets & vins CHF 55.- par personne

*Ou en trois temps**

CHF 86.-

L'asperge verte

laquée au pesto d'ail des ours,
sabayon à la saveur d'absinthe

***

*La betterave

en tartare,
jaune d'oeuf du Lignon confit à l'huile d'olive et thym-citron,
panisse au sarrasin, émulsion de feuilles de câpres

***

Les lentilles corail

comme un arancini à l'indienne,
chermoula en légèreté, cumin et curry rouge

***

*La ricotta salata

à basse température et grillée,
extraction de son eau en émulsion, aspic de tomates confites au basilic,
caviar de courgettes blanches, tuile dentelle au jalapeño

***

*Le lait de coco

en bouillon thaï infusé au kéfir et citronnelle,
raviole ouverte de mangue à l'ananas confit,
sorbet au piment doux de Martinique

VEGGIE
WEEK

veggieweek.ch

À la carte

Entrée	CHF 26.-
Plat	CHF 46.-

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

Provenance des viandes :
Agneau : Suisse/Irlande
Boeuf : Suisse

Provenance des poissons :
Crevettes : Argentine
Maigre : Méditerranée

Provenance des pains & toasts : Suisse

Ⓥ Végétarien Arachide Fruits à coque Gluten Lactose Vegan

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 fraicheur, 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

Les gourmandises

Dans l'esprit d'un Paris-Brest chaud-froid
Sabayon praliné, glace pâte à choux,
orange Onix, sablé praliné
CHF 18.-

Rencontre entre le chocolat Bassam et la mûre
Sablé aux fèves de cacao, sorbet mûre, tuile chocolat,
jus de mûre à l'hibiscus, crémeux chocolat
CHF 18.-

Carotte en déclinaison et piment végétarien
Biscuit moelleux, pickles, jus réduit de carotte,
panna cotta fouettée avec les fanes,
mousse givrée au piment végétarien de Tartane
CHF 18.-

Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs
CHF 16.-

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

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