

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 ! »

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

Christophe Pagnot



Ma carte Signature

Dernière commande 21h30

Pour le Menu Inspiration dernière commande possible à 20h30

*Pour notre carte du soir, le Chef et sa brigade vous proposent des plats
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

Menu Inspiration

en trois temps CHF 90.-

en cinq temps CHF 115.-

Menu végétal possible sur demande

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 de qualité et souvent locaux.

Nous créons des saisons hautes en couleur avec un changement de menu quotidien selon notre humeur, notre inspiration de l'instant, nos envies et notre passion. Nous espérons que vous aurez autant de plaisir à les déguster que nous en avons eu à les concocter »

Le Chef Christophe Pagnot et son équipe

Les hors-d'œuvre

Tranche de veau comme un tataki, olives de Kalamata,
tomates séchées, copeaux de parmesan 🍷🌿🥗
CHF 21.-

Tomates ananas grillées, crème de chèvre, marjolaine,
huile de basilic, mignonette de poivre Malabar 🌿🥗
CHF 18.-

Gravlax de saumon mariné à la betterave et laqué au cumin,
radis croquants et chips de carottes 🌿
CHF 21.-

Crèmeux de butternut caramélisée, **œuf parfait**, gingembre frit 🌿🥗🥗
CHF 19.-

Les plats

Epaule d'agneau confite, gremolata,
cannelloni de courgettes au piment d'Espelette 🥗
CHF 41.-

Lasagne minute, siphon de champignons, coulis de cresson,
noisettes torréfiées 🌿🍷🌿🥗
CHF 36.-

Tagliata de bœuf, émulsion béarnaise,
mousseline de pommes de terre au beurre noisette, broccolis fondants 🥗
CHF 44.-

Sandre snacké, pommes de terre confites au beurre d'algues, maîtres sautés 🥗
CHF 42.-

Dos de cabillaud poché au lait d'amande, tombée d'épinards aux zestes de citron,
jus de coquillages à l'huile de clémentine, fenouil confit 🥗
CHF 42.-

Les desserts

Assiette de **fromages d'ici et d'ailleurs** 🥛

CHF 16.-

Eclair vanille, caramel beurre salé, noix de pécan caramélisées 🍪🌿🥛

CHF 14.-

Tarte fine aux pommes caramélisées et glace vanille 🌿🥛

CHF 14.-

Café gourmand 🍪🍪🌿🥛

CHF 14.-

Le fenouil confit et caramélisé

Déclinaison de café, financier, crumble et ganache, sorbet cardamome 🍪🌿🥛

CHF 18.-

Le chocolat Bassam 70%

Passion en légèreté, fèves de tonka en 2 façons, cacao croustillant 🍪🌿🥛

CHF 18.-

🌿 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.

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

Provenance des viandes :

Agneau : Irlande

Bœuf : Suisse

Veau : Suisse

Provenance des poissons :

Sandre : Suède

Cabillaud : Atlantique Nord

Saumon : Ecosse

Provenance des pains & toasts : Suisse

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



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