

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 stylized, handwritten signature in blue ink, consisting of several overlapping loops and strokes.

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

Carpaccio de thon Balfego, pomme verte,
perles de yuzu et fenouil fermenté 🥗
CHF 23.-

Velouté Parmentier, étuvée de poireaux caramélisés,
crispy de pommes de terre 🥗🥔🥗
CHF 18.-

King crabe *au naturel*, guacamole d'avocat,
vinaigrette thaïe, gingembre et poivron rouge 🥗
CHF 25.-

Terrine de cerf au foie gras, bolets,
pistaches grillées et compotée d'ananas au piment doux de Martinique 🥗
CHF 22.-

Les plats

Filet de flétan juste saisi au beurre noisette, émulsion de bisque,
écrasé de pommes de terre à l'huile de basilic 🥗
CHF 43.-

Civet de chevreuil comme un tournedos, spätzlis en 3 couleurs,
légumes de saison confits au beurre de citron 🥗🥔🥗
CHF 43.-

Calamaretti *alla carbonara*, émulsion de roquette poivrée,
Fregola Sarda à la courgette 🥗🥗
CHF 39.-

Risotto aux truffes noires d'été, salade de pousses d'épinards à la senteur de truffe,
gel agrumes et pignons de pin torréfiés 🥗🥗🥗
CHF 44.-

Filet de canard rôti au poivre vert, panisse à la courge, butternut marinée au ponzu 🥗🥗🥗
CHF 41.-

Les desserts

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

CHF 16.-

Sablé breton, crème montée à la vanille et citron vert, gel passion 🍌🥛

CHF 16.-

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 :

Cerf : Autriche
Chevreuil : Autriche
Canard : France

Provenance des poissons :

Thon : Atlantique
King crabe : Pacifique Nord
Flétan : Norvège
Calamaretti : Patagonie

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 !