

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

Velouté de topinambours grillés, écume au café 🌿🥤
CHF 18.-

Salade de laitue façon périgourdine, **foie gras marbré**,
magret de canard fumé *par nos soins* 🍷🥗
CHF 22.-

Gravlax de truite de Brüggli aux arômes de clémentine,
marrons glacés à l'orange 🥗🥤
CHF 21.-

Lièvre à la Royale en gyozas grillés, raisinets juste saisis 🍷🥤
CHF 26.-

Les plats

Pappardelle aux bolets,
duo de champignons de Paris et cèpes en crémeux, écume au persil 🌿🍷🥗🥤
CHF 46.-

Grenadin de veau poêlé, déclinaison de choux, jus corsé au sureau 🥤
CHF 46.-

Queues de crevettes d'Argentine, nouilles udon et légumes de saison,
bouillon aux parfums d'Asie 🍷🍷🥗🥤
CHF 42.-

Joues de cochon confites à la moutarde, polenta crémeuse,
carottes glacées, émulsion avec les fanes et estragon, lard de Pata Negra 🥤
CHF 41.-

Filet de maigre rôti sur peau, girolles grillées au citron, riz croustillant,
mousseline de panais, beurre au parfum subtil de Earl grey 🥗🥤
CHF 45.-

Les desserts

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

CHF 16.-

Panna cotta foisonnée à l'anis étoilé, poire pochée au vin rouge,
crumble cannelle 🍮🌿🥛

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 :

Foie gras, Canard : France
Lièvre : Argentine
Veau : Suisse
Cochon : France/Suisse

Provenance des poissons :

Truite : Suisse
Crevettes : Argentine
Maigre : Mer Méditerranée

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 !