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



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

Gyozas de crevettes d'Argentine, étuvée de poireaux, bouillon carottes-kaffir ∂ ♠ ∮ ☐ CHF 21.-

Velouté de chou-fleur rôti à la truffe noire d'automne, émulsion aux agrumes ♥ ☐ CHF 24.-

Moules de Bouchot en nage de curry doux et chlorophylle, racines de persil confites

CHF 19.-

Tartelette tiède aux endives caramélisées, épinards et bœuf fumé par nos soins ♠ ﴾ ☐ CHF 22.-

Les plats

Tataki d'omble chevalier de Brüggli, maitakes saisis minute, chermoula orientale, galette de panisse au sarrasin croustillant ♠ ☐ CHF 46.-

Pluma ibérique, laquage figue et cajou, échalotes confites et pommes de terre au naturel ♠ ☐ CHF 49.-

Tranche de thon rouge Akami grillée, tomates et fenouil de juillet, chanterelles clou, mousseline de potimarron au sésame torréfié ♠ ☐ CHF 46.-

Tagliata de filet de bœuf, feuilles d'huître et ciboulette thaï, oignons de Roscoff confits, chips de topinambours ♥ ☐ CHF 49.-

Conchiglioni laqués au safran, céleri en plusieurs façons, pomme verte, espuma de vacherin fribourgeois ♥ ☐ CHF 39.-

Les desserts

Assiette de fromage CHF	
Tiramisu en légèreté au c CHF	-
Tarte fine aux pommes carar CHF	_
Café gourma CHF	
Le fenouil conf Déclinaison de café, financier, crumble CHF	-
	Bassam 70% en 2 façons, cacao croustillant 📤 🕴 🗍 18
🕅 Végétarien 🧬 Arachide 📤 Fruits à coc	que 🐇 Gluten 🍸 Lactose 遙 Vegan
Pour plus d'informations sur les veuillez-vous adresser à notre maître d'hôtel et n'h	

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

Provenance des viandes:

Porc : Espagne Bœuf : Suisse

Provenance des poissons:

Crevettes : Argentine Moules : France

Omble chevalier: Suisse

Thon: Espagne

Provenance des pains & toasts : Suisse

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



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