

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 a long horizontal stroke at the bottom.

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

Filet de thazard à la tahitienne à la coriandre et oignons rouges,
pois mange-tout poêlés à la coppa 🍷
CHF 23.-

Œuf en meurette de mon ami Hugon de Lyon,
poitrine de porc confite, coulis de persil 🍷🍷
CHF 21.-

Royale de lentilles vertes de Sauvigny, émulsion au vin jaune,
crumble au pecorino, poudre de shiitake 🍷🍷🍷🍷
CHF 19.-

Croustillant de crevettes d'Argentine à l'estragon,
houmous au citron noir d'Iran, bisque de crevettes 🍷🍷🍷
CHF 22.-

Les plats

Suprême de volaille farci au foie gras, maïs en plusieurs façons,
pommes de terre confites 🍷🍷
CHF 46.-

Tournedos de veau comme une blanquette, condiment *Charcutière*,
carottes aux clous de girofle, oignons frits, riz parfumé 🍷🍷
CHF 44.-

Steak de calamar sauvage grillé, beurre de homard,
arancini au citron confit, salsifis fondants 🍷🍷🍷
CHF 43.-

Black cod cuit lentement, bouillon miso, chou en déclinaison,
chou blanc fermenté à la bière 🍷
CHF 46.-

Lasagne ouverte, espuma au potimarron,
cornes d'abondance poêlées et en mousseline, graines de courge torréfiées 🍷🍷🍷🍷
CHF 39.-

Les desserts

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

CHF 16.-

Forêt noire à *ma façon*, cerises amarena, duo de mousses chocolat 🍷🥛🥛

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 :

Porc : Suisse
Poulet : Suisse
Veau : Suisse

Provenance des poissons :

Thazard : Océan Indien
Crevette : Argentine
Calamar: Océan Pacifique
Cabillaud noir : Océan Pacifique

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 !