

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 fluid, overlapping strokes that form a unique monogram.

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

Foie gras de canard à la figue, brioche de Nanterre toastée,
tartare d'ananas au piment de Martinique 🍷 🍷

CHF 26.-

Velouté de topinambours rôtis, **œuf parfait**, émulsion à l'arabica 🍷 🍷

CHF 21.-

Gravlax de féra du Léman aux baies roses,
salade de chou aux agrumes et miel, moutarde de Brive 🍷

CHF 23.-

Maiale tonnato, effeuillé de lard de Colonnata,
gel aux câpres et sucrine au parmesan 🍷 🍷

CHF 24.-

Les plats

Filet de bar poché à la feuille d'huître,
écrasé de pommes de terre aux zestes de clémentine,
pousses d'épinards sautées à la minute 🍷

CHF 43.-

Poulpe sauvage fondant et grillé, beurre blanc façon Basquaise,
polenta croustillante, mousseline de racines de persil 🍷 🍷

CHF 44.-

Tagliata de veau grillé, fricassée de morilles au vin jaune,
siphon de pommes de terre au citron, oignons cébettes confits 🍷 🍷

CHF 48.-

Joue de bœuf fondante à la Bourguignonne,
champignons de saison en plusieurs façons, légumes en pot-au-feu 🍷 🍷

CHF 42.-

Risotto au safran et à l'aubergine fumée, émulsion à la feuille de vigne 🍷 🍷

CHF 38.-

Les desserts

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

CHF 16.-

Eclair façon Paris-Brest, cœur coulant praliné 🍪 🥛 🥛

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 : France
Porc : Suisse/France
Veau : Suisse/France
Bœuf : Suisse/France

Provenance des poissons :

Féra : Suisse
Bar : Méditerranée
Poulpe : Espagne

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 !