

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 épicee.

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

Ravioli de céleri confit, sauce Royale de lièvre au foie gras 🥣 🍔
CHF 23.-

Poitrine de cochon croustillante, siphon au vacherin Mont-d'Or,
jus corsé au vin jaune, maitakes grillés 🍔
CHF 21.-

Velouté de champignons rôtis, tartare de courge et espuma au ponzu 🥑 🍔
CHF 19.-

Saumon fumé par nos soins aux épices de Noël,
spaghetti de betteraves en pickles, crème acidulée 🍅 🍔
CHF 22.-

Les plats

Filet de bœuf grillé façon Rossini, pomme de terre Pont-Neuf,
makis de haricots verts au lard de Pata Negra 🥣 🍔
CHF 54.-

Cigales de mer cuites en bouillon d'épices douces,
semoule aux petits légumes grillés à la menthe 🍅 🥣 🍔
CHF 46.-

Dos de maigre rôti, beurre blanc au caviar, panais en plusieurs façons 🍔
CHF 51.-

Pappardelle à la crème de truffe blanche, pousses d'épinards,
vinaigrette à la même truffe 🥑 🥣 🍅 🍔
CHF 39.-

Sot-l'y-laisse de poulet à l'écrevisse, edamame confit, pesto estragon,
riz venere au citron vert 🥣 🍔
CHF 42.-

Les desserts

Assiette de **fromages d'ici et d'ailleurs** ☕
CHF 16.-

Le Mont-Blanc à ma façon, marrons et myrtilles 🍂 ☕
CHF 16.-

Tarte fine aux pommes caramélisées et glace vanille 🍂 ☕
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 Suisse (CHF), service et TVA 8,1% inclus

Provenance des viandes :

Lièvre : Argentine
Foie gras : France
Poulet : France
Bœuf : Suisse/France
Cochon : Suisse

Provenance des poissons :

Maigre : Mer Méditerranée
Cigale : Océan Indien
Saumon : Ecosse

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 !