

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

Œuf à la Florentine à ma façon, siphon au Gruyère   
CHF 21.-

Gyozas Signature à la crevette, poireaux et bouillon kaffir   
CHF 24.-

Carpaccio de filet de bœuf à l'italienne, chips de parmesan,
roquette et siphon aux pignons de pin grillés  
CHF 26.-

Tataki d'omble chevalier au citron noir d'Iran,
salade d'endives au caramel d'orange comme une vinaigrette 
CHF 24.-

Les plats

Entrecôte de cochon Grand Cru, sauce barbecue, crumble de chorizo,
choux de Bruxelles et siphon de pommes de terre fumées  
CHF 48.-

Croustillant de poulet mariné, jus de volaille au beurre,
oignons de Roscoff en déclinaison, panisse à la courge 
CHF 46.-

Cannelloni de truite de Brüggli, côtes de blettes farcies au parfum de citron,
beurre de tomates fermentées, riz aux vermicelles grillés   
CHF 48.-

Pavé de sandre grillé en croûte d'agrumes, fumet concentré à la crème,
artichauts en plusieurs façons  
CHF 48.-

Risotto au chou-fleur et truffe noire, condiment aux épinards  
CHF 51.-

Les desserts

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

Entremets croquant café-orange ☕ ☕
CHF 16.-

Tarte aux pommes caramélisées et glace vanille ☕ ☕
CHF 14.-

Tartelette soufflée au chocolat intense, kumquat en déclinaison ☕ ☕
CHF 18.-

Poire pochée aux baies de Timut, panais caramélisé et glace ☕ ☕
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 :

Boeuf : Suisse / France

Poulet : Suisse / France

Cochon : Suisse

Provenance des poissons :

Crevettes : Océan Indien

Omble chevalier : Suisse

Truite : Suisse

Sandre : Suède

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 !