

## 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

**Maiale tonnato**, condiment à la grenobloise    
CHF 26.-

**Velouté de céleri**, émulsion à la citronnelle, croustillant de pommes de terre    
CHF 21.-

**Tartelette sablée au parmesan**, crème de ricotta salata à l'estragon et piment d'Espelette,  
bœuf fumé par nos soins     
CHF 26.-

**Ceviche de flétan blanc**, oignons de Roscoff frits, passion et lait de coco   
CHF 24.-

## Les plats

**Tagliata de bœuf de la Boucherie des Alpes**, jus corsé à la carotte,  
sucrine rôtie à la béarnaise, pommes de terre grenaille en persillade   
CHF 46.-

**Poulpe sauvage fondant et snacké**, riz façon paella,  
petits pois et poivrons, siphon au chorizo    
CHF 48.-

**Filet de maigre rôti sur peau**, déclinaison de patates douces en voile de Pata Negra,  
chimichurri aux olives de Kalamáta   
CHF 48.-

**Epaule d'agneau confite 9h**, condiment gremolata,  
échalotes au porto rouge, polenta crémeuse    
CHF 48.-

**Gnocchis de pommes de terre à la crème de truffe noire**, potimarron rôti et en pickles,  
purée d'ail doux, gel citron et espuma de cresson    
CHF 49.-

## Les desserts

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

**Paris-Brest à la pistache** 🍞 🥈 ☕  
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 :*

Bœuf : Suisse  
Cochon : Suisse  
Agneau : Irlande

*Provenance des poissons :*

Flétan : Atlantique Nord  
Poulpe Méditerranée - Espagne  
Maigre : Méditerranée - Corse

*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 !*