

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 final horizontal stroke.

Christophe Pagnot



Ma carte Signature

Dernière commande 21h30

*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

Les hors-d'œuvre

Magret de canard fumé *par nos soins*, salade d'endives à l'orange,
vinaigrette pomelo, Bleu de Gex et poires caramélisées 🍷

CHF 24.-

Quenelle de cabillaud gratinée à la bisque d'écrevisses,
compotée d'oignons fondants, perles de yuzu 🍷 🍷

CHF 28.-

Œuf mollet pané, légèreté de Comté fruité, chips de lard paysan 🍷 🍷 🍷

CHF 22.-

Velouté de topinambours, copeaux de truffe noire et émulsion miso 🍷 🍷

CHF 24.-

Les plats

Filet d'espadon de ligne grillé, marinade créole, risotto aux légumes racines 🍷

CHF 48.-

Effiloché de paleron de bœuf au foie gras, racines de persil en déclinaison 🍷 🍷

CHF 46.-

Ravioles ricotta-épinards, bouillon corsé de champignons,
Maitake et champignons de Paris crus 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

CHF 42.-

Filet de bar farci aux épinards, beurre de tomates fermentées,
lentilles de Sauvigny comme un dahl 🍷 🍷

CHF 46.-

Epaule de veau confite *Inspiration Saltimbocca*, aubergines grillées et en caviar,
siphon de pommes de terre à la sauge 🍷

CHF 48.-

Les desserts

Saint-Marcellin de la Maison Mons 🥛
CHF 16.-

Tarte Tatin à ma façon 🥚 🥛
CHF 16.-

Macaron citron-thym 🍓 🥛
CHF 16.-

Entremets noisettes-banane caramélisée 🍓 🥚 🥛
CHF 16.-

🌱 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 :

Bœuf : Suisse
Veau : Suisse
Canard : France

Provenance des poissons :

Cabillaud : Atlantique Nord
Espadon : Océan Indien
Bar : Méditerranée

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 !