

## 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 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 !