

## 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 handwritten signature in black ink, appearing to read 'C. Pagnot', with a stylized flourish underneath.

**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

**Calamaretti alla carbonara**, émulsion roquette 🌿

CHF 23.-

**Velouté de champignons** rôtis au Noilly Prat,

Œuf parfait, poudre de persil 🌿🍷🌿

CHF 21.-

**Epaule d'agneau** confite en raviole, légumes façon couscous 🍷🍷🌿

CHF 24.-

**Escabèche de filet de bar** aux radis, oignons cébettes et aneth

CHF 24.-

## Les plats

**Suprême de pintade fermière d'Auvergne** à basse température,  
jus corsé au vin Jaune, asperges vertes rôties, polenta croustillante 🌿

CHF 46.-

**Tagliata de veau**, crémeux de Saint-Marcellin, jus corsé,  
tombée d'épinards et raviolis ricotta 🍷🍷🌿

CHF 49.-

**Filet d'omble de Brüggli** à court-mouillement,  
beurre blanc aux œufs de truite, chou vert farci 🌿

CHF 46.-

**Filet de lotte** rôtie au beurre de citronnelle, bouillon coco-kaffir  
brocolis et cacahuètes, riz au parfum de citron 🍷🍷🍷🌿

CHF 48.-

**Risotto aux asperges blanches**, maîtake rôti à l'ail des ours, gel agrumes 🌿🌿

CHF 41.-

## Les desserts

Assiette de Fromages 🍷

CHF 14.-

Pastry  
week

Inspiration alpine, Génépi et myrtilles 🍷 🍷 🍷

CHF 18.-

Tarte Tatin à ma façon 🍷 🍷 🍷

CHF 16.-

Tarte citron meringuée inversée 🍷 🍷 🍷

CHF 16.-

Flan pâtissier vanille, éclats de nougatine 🍷 🍷 🍷

CHF 16.-

Café gourmand 🍷 🍷 🍷 🍷

CHF 14.-

🍷 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 :*

Agneau/Veau : Suisse

Pintade : France

*Provenance des poissons :*

Calamaretti : Patagonie

Omble : Suisse

Lotte : Atlantique Nord

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 !