

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 blue ink, appearing to read 'C. Pagnot', with a large, sweeping 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

Poireaux vinaigrette à ma façon, copeaux de radis et cresson 🌱🔥🥗

CHF 21.-

Thon Saku à la tahitienne, gingembre frit,
julienne de pois mange-tout marinés au ponzu 🍷🔥🥗🥗

CHF 26.-

Tartelette au parmesan, asperges blanches rôties au lard de Pata Negra, siphon ricotta salata 🥗🥗🥗

CHF 28.-

Filet de cochon Grand Cru comme un roastbeef,
petits pois frais et coco en déclinaison, gel de tomates fermentées 🥗

CHF 26.-

Les plats

Poulpe sauvage rôti au beurre de piment végétarien,
fregola sarda comme un risotto au chorizo ibérique, fenouil confit, coulis cresson 🥗🥗🥗

CHF 48.-

Poulet croustillant, réduction basquaise, mini légumes à la provençale, basilic en déclinaison,
pommes de terre boulangères à l'huile d'olive 🥗🥗

CHF 46.-

Lasagne ouverte aux asperges vertes et morilles,
légèreté de petits pois, pignons de pin, citron confit par nos soins 🌱🔥🥗🥗

CHF 49.-

Tagliata de bœuf à l'échalote, sucrine rôtie,
siphon de pommes de terre au beurre noisette et estragon 🥗

CHF 48.-

Dos de saumon écossais en croûte de curry, pousses d'épinards et ail des ours minute,
fumet de poisson corsé au beurre, riz aux vermicelles et ciboulette 🥗🥗🥗

CHF 46.-

Les desserts

Assiette de Fromages 🥗

CHF 14.-

Tarte Tatin à ma façon 🍷 🥜 🥗

CHF 16.-

Panna cotta coco, ananas rôti à la vanille 🥗

CHF 16.-

Tartelette rhubarbe et fraises 🍷 🥜 🥗

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 :

Poulet : France
Bœuf : Suisse/France
Cochon : Suisse

Provenance des poissons :

Thon : Pacifique Centre-Ouest
Poulpe : Espagne
Saumon : Ecosse

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 !