

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

Rafrâichi de chou-fleur rôti, condiment passion, émulsion citron 🌱🍷🥗

CHF 19.-

Pâté en croûte *fait par nos soins*, cochon ibérique, foie gras et lard de Colonnata,
pickles d'asperges au poivre 🍷🍷🥗

CHF 26.-

Ceviche de daurade, framboises et avocat en deux façons, croûtons au maïs

CHF 28.-

Queues de crevettes argentines en panure de chlorophylle,
mayonnaise sriracha et basilic thaï 🍷🍷🍷🥗

CHF 24.-

Les plats

Omble chevalier de Brüggli farci à l'ail des ours,
beurre blanc, arancini à l'encre de seiche, citron-caviar 🍷🥗

CHF 46.-

Risotto à la truffe d'été,
agrumes et copeaux d'asperges blanches marinées à l'huile de truffe noire 🌱🥗

CHF 48.-

Filet de canard rôti au poivre, jus réduit à la betterave,
oignons tiges confits, purée d'oignons caramélisés, polenta crémeuse 🥗

CHF 48.-

Poitrine de cochon croustillante, petit mijoté de lentilles à l'ancienne,
carottes fanes et condiment acidulé de fanes 🍷🍷🥗

CHF 44.-

Aile de raie à la libanaise, caviar d'aubergines au sésame, ail frais confit et crémeux,
pommes de terre confites à la coriandre et persil 🥗

CHF 46.-

Les desserts

Assiette de Fromages 🥗

CHF 14.-

Tarte Tatin à ma façon 🍷 🌿 🥗

CHF 16.-

Éclair au chocolat, maracuja et fèves de tonka 🍷 🌿 🥗

CHF 16.-

Vacherin aux fruits rouges et verveine fraîche 🥗

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 :

Foie gras : France

Canard : France

Cochon : Espagne / Suisse / France

Provenance des poissons :

Daurade : Méditerranée

Omble : Suisse

Aile de raie : Atlantique Nord-Est

Crevettes : Argentine

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 !