

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

Gravlax de dos de cabillaud, aneth, miel et vodka, salade de chou blanc mariné 🍷🍷
CHF 24.-

Soupe de mozzarella di bufala, tartine d'olives de Kalamata et roquette 🌱🍷🍷🍷
CHF 19.-

Vitello tonnato à *ma façon*, câpres frites et condiment de tomates fermentées 🍷
CHF 26.-

Crèmeux de poivrons rouges rôtis, émincé de poulpe sauvage au gingembre 🍷
CHF 26.-

Les plats

Côtes d'agneau au romarin, tian de légumes confits,
mousseline de pommes de terre à l'ancienne 🍷
CHF 51.-

Pappardelle au pesto *fait par nos soins*, basilic et pignons de pin, chips de parmesan 🌱🍷🍷
CHF 41.-

Croustillant de poulet fermier, estragon et mascarpone,
courgettes juste colorées comme un carpaccio, risotto de blé grillé 🍷🍷🍷🍷
CHF 46.-

Asperges blanches des Landes rôties, velouté avec la peau,
fèves vertes confites, hollandaise au curry Madras, chips de coppa 🍷🍷
CHF 46.-

Filet de bar grillé sur peau, panisse au safran,
sauce vierge à la rhubarbe et ail des ours, asperges vertes sauvages snackées 🍷
CHF 49.-

Les desserts

Assiette de Fromages 🥗

CHF 14.-

Tarte Tatin à ma façon 🍷 🌿 🥗

CHF 16.-

Tartelette sablée chocolat-coco, gel citron vert et piment d'Espelette 🍷 🌿 🥗

CHF 16.-

Tiramisu à la fraise Mara des bois GRTA, gel basilic 🍷 🌿 🥗

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 :

Veau : Suisse
Poulet : France
Agneau : Irlande

Provenance des poissons :

Cabillaud : Atlantique Nord
Poulpe : Méditerranée
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 !