

## 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 at the end.

**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

Tartare d'espadon au cumin,  
chermoula en légèreté et croustillant de farine de pois chiche 🍷🍷

CHF 26.-

Gaspacho de tomates Green Zebra, huile d'olive thym et romarin,  
Jambon cru du Valais sur focaccia 🍷🍷🍷

CHF 20.-

Parmigiana d'aubergine, burrata di bufala et basilic 🍷🍷

CHF 22.-

Tataki de filet de bœuf, enoki marinés à l'huile de truffe blanche et ponzu, feuille de sucrine 🍷🍷🍷🍷

CHF 26.-

## Les plats

Carpaccio de thon rouge de Méditerranée légèrement fumé, condiment aux piments de  
Martinique, salade de chou chinois au sésame et à la cacahuète 🍷🍷

CHF 49.-

Filet de sandre grillé sur peau, beurre blanc aux billes de yuzu,  
courgettes en déclinaison 🍷🍷🍷🍷

CHF 46.-

Risotto aux morilles fraîches, émulsion à la ricotta salata, gel aux agrumes 🍷🍷

CHF 51.-

Entrecôte de porc Grand Cru grillée, céleri, radis rouges et petits pois à la française 🍷

CHF 48.-

Filet de veau rôti aux chanterelles, cœur d'artichaut farci aux céréales,  
chèvre frais et herbes fraîches 🍷🍷🍷

CHF 52.-

## Les desserts

Assiette de Fromages 🥗

CHF 14.-

Tarte Tatin à ma façon 🍷 🌱 🥗

CHF 16.-

Macaron framboise, thym, citron 🍷 🥗

CHF 16.-

Entremets croquant mangue et passion 🌱 🍷 🌱 🥗

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 :*

Boeuf : Suisse

Porc : Suisse

Veau : Suisse

*Provenance des poissons :*

Espadon : Océan Indien

Thon : Méditerranée

Sandre : Suède

*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 !