

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 be 'CP' with a large flourish underneath.

Christophe Pagnot



Mes menus Signature

Dernière commande 21h30

Pour le Menu Inspiration dernière commande possible à 20h30

*Pour notre carte du soir, le Chef et son équipe vous proposent des menus
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

Mer

CHF 86.-

La crevette d'Argentine

en carpaccio tiède, bouillon daikon et pomme verte,
légumes façon kimchi, mayonnaise wasabi 🍷🍷🍷

La truite de la Maison Brüggli et le poulpe sauvage

en farce fine à l'oseille,
caviar d'aubergine au basilic thai, beurre de tomate, émulsion au carvi et safran,
ravioli frit au poulpe sauvage, ricotta salata 🍷🍷🍷

Gourmandise

Terre

CHF 86.-

L'épaule d'agneau

pressée au citron confit, petits pois à la française au lard Pata Negra,
condiment à la pistache d'Iran, émulsion fumée 🍷🍷🍷

Le filet de boeuf

prune rouge fermentée, céleri en déclinaison,
croustillant au miso rouge, arancini aux algues, épinards et parmesan 🍷🍷🍷

Gourmandise

Végétal

CHF 86.-

Le chou-fleur et les morilles

en crémeux rôti, morilles et sommités au naturel,
noisettes du Piémont, citron en légèreté 🌱🥗🍷

La truffe noire et les champignons de Paris

lasagnes ouvertes, variation de champignons de Paris,
crémeux de cresson alénois et truffe noire 🌱🥗🍷

Gourmandise

Mes coups de cœur gourmands

Entrée

Vol-au-vent d'asperges vertes, chips de jambon cru,
copeaux de champignons de Paris 🍷🥗

CHF 22.-

Plat

Lieu jaune grillé, lard de Pata negra,
polenta crémeuse et petits pois à la française 🍷🥗

CHF 44.-

Coups de cœur renouvelés chaque semaine

Provenance des produits : Lieu jaune : Atlantique Nord-Est

Inspiration

en cinq temps
CHF 105.-

Menu servi à l'ensemble de la table, à partir de 2 personnes,
dernière commande à 20h30

« Toute l'équipe de cuisine et moi-même sommes heureux de vous proposer notre Inspiration du moment, basée sur des techniques culinaires et gustatives novatrices. Notre recherche gastronomique est le fruit d'un travail commun, sublimé par des produits nobles.

Nous créons des saisons hautes en couleur avec un changement de menu quotidien selon notre humeur, notre créativité de l'instant, nos envies et notre passion. Nous espérons que vous aurez autant de plaisir à le déguster que nous en avons eu à le concocter.

Cette expérience culinaire se déroule en 5 services : 2 produits de la mer, 2 produits de la terre et une gourmandise épicurienne. »

Le Chef Christophe Pagnot et son équipe

À la carte

Entrée	CHF 26.-
Plat	CHF 46.-

Pour tous les menus,
supplément ardoise de fromages - sélection du moment CHF 8.-

Provenance des viandes :

Agneau : Suisse/Irlande
Boeuf : Suisse

Provenance des poissons :

Crevettes : Argentine
Truite : Suisse

Provenance des pains & toasts : Suisse

🌱 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.

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

Les gourmandises

Dans l'esprit d'un Paris-Brest chaud-froid

Sabayon praliné, glace pâte à choux,
orange Onix, sablé praliné 🍮🥤

CHF 18.-

Rencontre entre le chocolat Bassam et la mûre

Sablé aux fèves de cacao, sorbet mûre, tuile chocolat,
jus de mûre à l'hibiscus, crémeux chocolat 🍮🥤

CHF 18.-

Carotte en déclinaison et piment végétarien

Biscuit moelleux, pickles, jus réduit de carotte,
panna cotta fouettée avec les fanes,
mousse givrée au piment végétarien de Tartane 🍮🥤

CHF 18.-

Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs 🥤

CHF 16.-

Nos prix sont indiqués en Franc suisse (CHF), service et TVA 8,1% inclus.



Évaluez votre expérience sur TripAdvisor.
Vous êtes nos meilleurs ambassadeurs !