

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 et la Martinique 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



La carte du midi
Business & Shopping

Dernière commande à 13h45

*« Le plaisir de la table est de tous les âges, de toutes les conditions,
de tous les pays et de tous les jours. »
Anthelme Brillat-Savarin*

Carte servie du mardi au samedi inclus, renouvelée chaque semaine

Les hors-d'œuvre

L'artichaut en 2 façons, crémeux et barigoule, émulsion de fruits de la passion 🌿🥗

Vitello Tonnato façon saltimbocca, jambon cru et sauge 🍷🌿🥗

Poireaux confits, vinaigrette tiède à l'échalote et coppa en chiffonnade

Rouleau de printemps à la langouste, dents de lion et mayonnaise piquante 🍷🍷🌿🥗

Les plats

Vol-au-vent de ris de veau et volaille, jus corsé au Château Chalon, riz jasmin grillé 🌿🥗

Calamaretti à l'armoricaine, piperade à l'ail noir, céleri en déclinaison 🥗

Lasagnes ouvertes aux morilles, espuma de persillade et salade de roquette 🌿🍷🌿🥗

Filet de sandre grillé, chou blanc en fermentation lente aux senteurs de bouillabaisse 🥗

Joue de bœuf braisée, grué de cacao, cromesquis de polenta à la tomate 🍷🌿🥗

Les gourmandises

Tartelette sablée à l'orange sanguine et basilic 🍷🍷🥤

Tarte fine aux pommes caramélisées et glace vanille 🍷🥤

Café gourmand 🍷🍷🥤

Assiette de fromages 🥤

Côté Prix

| | |
|-------------------------|----|
| Entrée Plat Dessert | 66 |
| Entrée Plat | 54 |
| Plat Dessert | 44 |
| Plat | 35 |

Eau minérale plate ou pétillante (5dl.) et café ou thé offerts
pour toute formule choisie

Nos prix sont indiqués en Francs Suisses (CHF), service et TVA 8,1% inclus

Provenance des viandes :

Bœuf : Suisse
Veau : Suisse
Ris de veau : Suisse
Poulet : Suisse

Provenance des poissons :

Thon : Océan Indien
Langouste : Océan Indien
Calamaretti : Atlantique Sud-Ouest
Sandre : Suède

Provenance des pains & toasts : Suisse

🌱Végétarien 🦋Arachide 🥜Fruits à coque 🌾Gluten 🥛Lactose

Pour plus d'informations sur les allergènes dans nos plats,
veuillez-vous adresser à notre maître d'hôtel

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 !