

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

Crèmeux de champignons de Paris, œuf parfait et oignons frits 🌿👉🥤

Carpaccio d'agrumes, canard fumé par nos soins, noisettes du Piémont et roquette 🍷

Gravlax de cabillaud à l'aneth, moutarde au miel, salade de chou blanc

Cassolette de volaille et escargots en persillade, jus corsé, émulsion fumée 🥤

Les plats

Cannelloni de veau et brocolis, crèmeux d'épinards et ricotta Salata, broccolini glacés 🍷🥤

Risotto de crozets de Savoie, émulsion au Vacherin Fribourgeois, pesto à l'ail des ours 🌿🥤

Tataki de thon à la citronnelle, bouillon thaï, wok de pois mange-tout au condiment de prunes 🍷🍷👉🥤

Le petit-déjeuner anglais à notre façon, œuf frit, bacon et siphon de haricots rouges 🥤

Côtes d'agneau, gremolata à l'italienne, frites de panisse et courgettes marinées 🥤

Les gourmandises

Panna cotta au chocolat blond, coulis de fruits rouges, streusel cacao 🍮🍷🥤

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 :

Canard : France
Poulet : Suisse / France
Agneau : Irlande
Veau : Suisse

Provenance des poissons :

Cabillaud : Atlantique Nord-Est
Thon : Océan Indien

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 !