

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

Crème de céleri, noisettes grillées, émulsion au citron cédrat 🌿🍷

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

Sashimi de saumon mariné, chermoula à la coriandre, chips de carotte 🗑️

Carpaccio de bœuf, huile de roquette, pistaches torrifiées et pecorino 🍷🗑️

Les plats

Queues de crevettes à l'indienne, dahl de lentilles corail, émulsion au curcuma 🍷🗑️

Tagliata de veau snacké, vierge à l'italienne, courgettes marinées et grillées

Nouilles udon en bouillon de soja blanc et galanga, pois mange-tout,
chou frisé et maitakes grillés 🌿🍷🗑️🍷

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

Entrecôte de cochon Grand Cru, condiment à la diable,
topinambours rôtis, émulsion de persil 🗑️

Provenance des viandes :

Bœuf : Suisse
Veau : Suisse
Cochon : Suisse

Provenance des poissons :

Saumon : Atlantique Nord, Label Rouge
Crevette : Atlantique Sud-Ouest
Lieu jaune : Atlantique Nord-Est

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

Les gourmandises

Tarte au citron, gel basilic thaï, meringue suisse 🍰👉🥤

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



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