

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 petits pois, œuf parfait, gingembre frit 🌱🍷🥗

Saumon fumé mariné aux oignons rouges et citron vert, œufs de poisson et salade de fenouil 🍷

Tartelette parmesan aux asperges blanches du Valais, coppa tiède et poutargue 🍷🍷🥗

Raviole de canard confit à l'ail des ours, hollandaise à la tomate en siphon 🍷🍷🍷🥗

Les plats

Épaule d'agneau confite au citron, petits pois et fèves vertes, émulsion à la moutarde pimentée 🍷🥗

Tartare de sériole « Ikejime » à l'asiatique, chips de pommes de terre au miso, bouillon à la feuille de kaffir 🍷🍷🥗

Conchiglioni farcis aux épinards et ricotta salata, crèmeux de piquillos au curry Madras 🌱🍷🥗

Filet de maigre grillé sur peau, risotto aux senteurs de paella au pecorino, chorizo doux en chips et émulsion au safran 🍷🥗

Faux-filet de bœuf grillé, beurre aux épices et aux herbes, frites fraîches au paprika fumé, salade de jeunes pousses 🥗

Provenance des viandes :

Canard : France
Bœuf : France
Agneau : Irlande

Provenance des poissons :

Saumon : Ecosse
Sériole : Japon
Maigre : Méditerranée

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

Crème caramel à la praline rose de Lyon, langue de chat 🍮🍷🥤

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 !