

## PAROLES DE CHEF

*« La cuisine et moi c'est une longue et délicieuse histoire d'amour.*

*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 'C. Pagnot', with a stylized, overlapping flourish at the end.

Christophe Pagnot












# La carte du midi

## *Business & Shopping*

### Les hors-d'œuvre

-   Asperges blanches, crème mimosa, clémentine et ail des ours
-   Crème d'artichaut, émulsion au radis noir et croquant de radis rouges
-    Tataki de saumon mariné au galanga, patates douces façon pommes allumettes
-   Croustillant de poulet pané, marmelade rougail et douceur de maïs

### Les plats

-   Risotto aux morilles, émulsion au Noilly Prat
-  Aile de raie à la grenobloise, écrasé de pommes de terre au citron et côtes de blette minute
-     Blanquette de lotte aux saveurs d'Asie, edamame et sésame kimchi, riz à l'ail frit
-  Tagliata de veau, chimichurri aux piquillos, chou-fleur en plusieurs façons
-    La poitrine de cochon croustillante « comme un cassoulet »

## Les gourmandises

🍷🍷🍷 Paris-Brest

🍷🍷🍷 Tartelette à la fraise, riz soufflé

🍷🍷🍷 Café gourmand

🍷 Assiette de fromages sélectionnés par Johan et Christophe

Carte servie le midi, du mardi au samedi inclus, renouvelée chaque semaine  
Une seconde carte « signature » est servie les soirs, du mardi au samedi inclus



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

## Côté Prix

Entrée   Plat   Dessert	66
Entrée   Plat	54
Plat   Dessert	44
Entrée	26
Plat	35
Dessert	13

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 :**

Cochon : Suisse / France  
Veau : Suisse / France  
Poulet : Suisse / France

### **Provenance des poissons :**

Saumon : Ecosse  
Raie : Atlantique nord-est  
Lotte : Atlantique

### **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.*