

## 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

Maiale tonnato, chips de pommes de terre amandine

  Velouté de champignons de Paris grillés, émulsion café, œuf parfait

    Gyozas de crevettes grillées, émulsion de carotte infusée au citron




 Bœuf fumé par nos soins, crème de chèvre et betterave en plusieurs façons

### Les plats

Pavé de bar grillé sur peau, sauce vierge aux agrumes, caviar de courgette, pommes vapeur

  Tartare de thon à l'antillaise, christophine gratinée

  Linguine au pesto basilic et minute de langoustines, pignons de pin torréfiés

   Filet de canette grillée, jus corsé, fraises, balsamique de Muscat et estragon, polenta croustillante

 Parmentier d'épaule d'agneau confite à la tomate séchée et asperges vertes

## Les gourmandises

🍷🍷🥛 Tiramisu

🍷🍷🥛 Baba aux agrumes

🍷🍷🥛 Tarte fine aux pommes

🍷🍷🥛 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 :**

Porc : Suisse  
Bœuf : Suisse  
Agneau : Suisse  
Canette : France

### **Provenance des poissons :**

Thon / crevettes : Océan Indien  
Bar : Méditerranée  
Langoustine : Méditerranée / Mer noire

### **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.*