

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

-    Gaspacho de concombre et menthe, tartare de légumes croquants à la féta
-  Mosaïque de poireaux fondants, vinaigrette tiède au jus de volaille
-    Bœuf séché et fumé par nos soins, copeaux de fenouil, pan con tomate
- Consommé clair de bœuf, ceviche de bar à l'ail des ours

Les plats

-    Fish & chips de daurade, purée de betterave acidulée, sauce tartare
-   Poulpe rôti à la sobrasada, aubergine frite et en caviar, arancini aux champignons
-  Filet de cochon grand Cru, sauce marchand de vin, mousseline de pommes de terre au citron
-   Tartare de veau aux morilles confites, salade d'herbes, risotto à la ciboulette
-     Linguine all'arrabbiata, chips de parmesan, pesto basilic et pignons de pin

Les gourmandises

🍷🥗 Millefeuille à la vanille

🍷🍷🥗 Eclair à la pistache croquante

🍷🥗 Tarte fine aux pommes minute

🍷🍷🥗 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 :

Bœuf : Suisse
Cochon : Suisse
Veau : Suisse

Provenance des poissons :

Bar : Corse
Daurade : Corse
Poulpe : 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 par avance.*