

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

Velouté de courge à la truffe noire, œuf parfait et gingembre frit 🌱🍷🥤

Focaccia de pain nordique, omble en gravlax, yogourt grec aux baies roses, petit jardin de légumes crus et cuits 🍷🥤

Tagliata de bœuf grillé au lard de Colonnata, émulsion de chimichurri, crémeux de panais 🥤

Panna cotta betterave, crumble parmesan et viande séchée du Valais, mousse de petits pois 🍷🍷🥤

Les plats

Canette marinée au miso et grillée, wok de légumes d'automne et bouillon clair, coriandre et galanga

Effiloché de chevreuil façon tournedos, poivre de Kampot, spätzlis maison et légumes de saison 🍷🍷🥤

Lieu jaune à la grenobloise et amandes effilées, pommes de terre vapeur 🥤

Risotto de queues de crevettes au citron, émulsion de bisque, carottes fanes 🍷🥤

Lasagne minute, épinards, chou frisé, ricotta salata en siphon, chanterelles d'automne et noisettes grillées 🌱🍷🍷🥤

Les gourmandises

Tiramisu au café 🍷🥤

Millefeuille vanille et caramel au beurre salé 🍷🥤

Tarte fine aux pommes caramélisées 🍷🥤

Café gourmand 🍷🍷🥤

Assiette de fromages sélectionnés par Johan et Christophe 🥤

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

Provenance des viandes :

Canette : France
Chevreuil : Autriche
Bœuf : Suisse

Provenance des poissons :

Omble : Suisse
Lieu jaune : Atlantique Nord
Crevettes : Océan Indien

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.



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