

## 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

Poireaux fondants, vinaigrette à la moelle, chips de pommes de terre vitelotte 🥗

Gyozas de poulpe sauvage à la tomate confite, émulsion estragon, caviar de courgettes 🍷🍷🍷🥗

Royale de courge au curry rouge, crémeux de champignons grillés 🍷🍷🥗

Tartelette sablée au gruyère, lard sec du Valais, oignons en plusieurs façons 🍷🍷🥗

## Les plats

Onglet de bœuf grillé, sauce béarnaise, gratin dauphinois comme ma grand-mère 🥗

Tagliata de veau rôti, risotto aux pignons de pin, fricassée de girolles, sorbet roquette 🥗

Pappardelle à la crème de gorgonzola, déclinaison de poires rôties, émulsion au citron 🍷🍷🍷🥗

Fish and chips de daurade sébaste, mayonnaise aux algues et miso, frites maison 🍷🥗

Sole farcie aux crevettes, sauce bisque, tatin de potimarron 🍷🍷🥗

## Les gourmandises

Flan pâtissier à la vanille de Madagascar 🍌🥛

Meringue suisse exotique à ma façon 🥛

Tarte fine aux pommes caramélisées et glace vanille 🍌🥛

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 :*

Boeuf : Suisse / France  
Veau : Suisse

*Provenance des poissons :*

Crevette : Océan Indien  
Poulpe : Espagne  
Daurade : Atlantique Nord-Est  
Sole : Atlantique Nord-Est

*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 !