

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 'C. Pagnot', with a stylized, sweeping 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

Fricassée d'asperges vertes et maitake, mousseline de champignons de Paris 🌱🍷🥗

Gaspacho de petits pois et piment végétarien, brunoise de coppa et basilic

Filet de bar en escabèche, petits légumes façon minestrone, bouquet de cresson, huile d'olive et citron

Tartelette sablée au sarrasin, Morcilla ibérique, tartare de pommes Granny Smith 🍷🍷🥗

Les plats

Tagliata de veau grillé, jus corsé au sureau, panisse aux pignons de pin torréfiés, légumes verts 🍷🥗

Langue de bœuf à ma façon, câpres en siphon, ail à la coréenne, purée de pommes de terre 🥗

Risotto aux morilles fraîches, émulsion au citron, crémeux de persil 🌱🥗

Poulpe sauvage grillé, légumes de saison façon antipasti, aioli, riz jasmin 🍷🥗

Cannelloni de truite saumonée de Brüggl, sésame, salade de chou chinois aux asperges blanches 🍷🍷🍷🥗

Les gourmandises

Brioche façon pain perdu, compotée de poires à la vanille 🍮🍷🥤

Tarte fine aux pommes caramélisées et glace vanille 🍷🥤

Café gourmand 🍷🍷🥤

Assiette de fromages 🥤

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 :

Veau : Suisse
Bœuf : France

Provenance des poissons :

Bar : Méditerranée
Poulpe : Espagne
Truite : Suisse

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



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