

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

King crabe au citron caviar, guacamole et vinaigrette au safran 🍷🥗

Asperges vertes laquées, sabayon au curry Madras 🌱🥗

Gaspacho andalou en légèreté, jambon cru et tomates ananas grillées 🍷🥗

Tartare de bœuf façon Caesar, pignons de pin et gel de roquette 🍷🥗

Les plats

Pavé d'espadon grillé, caviar de courgettes et tomates confites comme un aspic

Conchiglioni à l'ail des ours, émulsion au jalapeño, poivrons confits 🌱🍷🥗

Queues de crevettes en bouillon de lait de coco et ciboulette thaï,
aubergines rondes 🍷🍷🥗

Effiloché d'épaule d'agneau à la pistache, petits pois en plusieurs façons,
lard de Pata Negra grillé 🍷🥗

Ballotine de volaille fermière farcie aux morilles, sauce poulette,
polenta croustillante, ail rose confit 🥗

Les gourmandises

Tiramisu à la rhubarbe et fraises marinées 🍰🍷🥤

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 :

Bœuf : Suisse
Agneau : Irlande
Poulet : France

Provenance des poissons :

Crabe : Alaska
Espadon : Océan indien
Crevette : Argentine

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 !