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 ! »

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

Thon à la tahitienne, croustillant de pommes de terre et coriandre

Carpaccio de poulpe sauvage, chimichurri à la mangue, avocats grillés

Ravioli de bœuf confit et laqué au beurre rouge, crémeux de céleri, ail en légèreté

Tartelette sablée, haricots verts tiédis en vinaigrette de balsamique blanc,
stracciatella di bufala

Les plats

Poitrine de cochon confite au miel 72h, chou en déclinaison,
mousseline de pommes de terre

Filet de canard au poivre vert, gratin de côtes de blettes, émulsion au jus de sureau

Dos de sandre grillé, asperges vertes, pignons de pin et oignons cébettes,
hollandaise au citron

Conchiglioni au saumon frais et fumé « par nos soins », jaune d'œuf confit à l'huile
d'olive, noisettes grillées

Trilogie de légumes d'été farcis :
courgette-chèvre frais, tomate-basilic, poivron-quinoa

Les gourmandises

Millefeuille cacao et vanille à la fève de tonka

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
Cochon : Suisse
Canard : France

Provenance des poissons :
Thon : Océan indien
Poulpe : Méditerranée
Sandre : Suède
Saumon : Ecosse

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 !