

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 vendredi inclus

Les hors-d'œuvre

Tranche de veau comme un tataki, olives de Kalamata,
tomates séchées, copeaux de parmesan 🍷🌿🥗
CHF 21.-

Tomates ananas grillées, crème de chèvre, marjolaine,
huile de basilic, mignonette de poivre Malabar 🌿🥗
CHF 18.-

Gravlax de saumon mariné à la betterave et laqué au cumin,
radis croquants et chips de carottes 🌿
CHF 21.-

Crèmeux de butternut caramélisée, **œuf parfait**, gingembre frit 🌿🥗🥗
CHF 19.-

Les plats

Epaule d'agneau confite, gremolata,
cannelloni de courgettes au piment d'Espelette 🥗
CHF 41.-

Lasagne minute, siphon de champignons, coulis de cresson,
noisettes torréfiées 🌿🍷🌿🥗
CHF 36.-

Tagliata de bœuf, émulsion béarnaise,
mousseline de pommes de terre au beurre noisette, broccolis fondants 🥗
CHF 44.-

Sandre snacké, pommes de terre confites au beurre d'algues, maîtres sautés 🥗
CHF 42.-

Dos de cabillaud poché au lait d'amande, tombée d'épinards aux zestes de citron,
jus de coquillages à l'huile de clémentine, fenouil confit 🥗
CHF 42.-

Les desserts

Assiette de **fromages d'ici et d'ailleurs** 🥛

CHF 16.-

Eclair vanille, caramel beurre salé, noix de pécan caramélisées 🍮🌰🥛

CHF 14.-

Tarte fine aux pommes caramélisées et glace vanille 🍷🥛

CHF 14.-

Café gourmand 🍮🍮🌰🥛

CHF 14.-

Côté Formules

Entrée Plat Dessert	66
Entrée Plat	54
Plat Dessert	44

**Eau minérale plate ou pétillante (5dl.) et café ou thé offerts
pour toute formule choisie**

🌱 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 et n'hésitez pas à nous indiquer vos intolérances.

Nos prix sont indiqués en Francs Suisses (CHF), service et TVA 8,1% inclus

Provenance des viandes :

Agneau : Irlande

Bœuf : Suisse

Veau : Suisse

Provenance des poissons :

Sandre : Suède

Cabillaud : Atlantique Nord

Saumon : Ecosse

Provenance des pains & toasts : Suisse

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 !