

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 stylized, handwritten signature in blue ink, consisting of several fluid, overlapping strokes that form a unique monogram.

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

Carpaccio de thon Balfego, pomme verte,
perles de yuzu et fenouil fermenté 🥗
CHF 23.-

Velouté Parmentier, étuvée de poireaux caramélisés,
crispy de pommes de terre 🥕🥔🥗
CHF 18.-

King crabe *au naturel*, guacamole d'avocat,
vinaigrette thaïe, gingembre et poivron rouge 🥑
CHF 25.-

Terrine de cerf au foie gras, bolets,
pistaches grillées et compotée d'ananas au piment doux de Martinique 🥑
CHF 22.-

Les plats

Filet de flétan juste saisi au beurre noisette, émulsion de bisque,
écrasé de pommes de terre à l'huile de basilic 🥗
CHF 43.-

Civet de chevreuil comme un tournedos, spätzlis en 3 couleurs,
légumes de saison confits au beurre de citron 🥑🥕🥗
CHF 43.-

Calamaretti *alla carbonara*, émulsion de roquette poivrée,
Fregola Sarda à la courgette 🥕🥗
CHF 39.-

Risotto aux truffes noires d'été, salade de pousses d'épinards à la senteur de truffe,
gel agrumes et pignons de pin torréfiés 🥕🥑🥗
CHF 44.-

Filet de canard rôti au poivre vert, panisse à la courge, butternut marinée au ponzu 🥑🥕🥗
CHF 41.-

Les desserts

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

CHF 16.-

Sablé breton, crème montée à la vanille et citron vert, gel passion 🍌🥛

CHF 16.-

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 :

Cerf : Autriche
Chevreuil : Autriche
Canard : France

Provenance des poissons :

Thon : Atlantique
King crabe : Pacifique Nord
Flétan : Norvège
Calamaretti : Patagonie

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 !