

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

Velouté de topinambours grillés, écume au café 🌿🥤
CHF 18.-

Salade de laitue façon périgourdine, **foie gras marbré**,
magret de canard fumé *par nos soins* 🍷🥗
CHF 22.-

Gravlax de truite de Brüggli aux arômes de clémentine,
marrons glacés à l'orange 🥗🥤
CHF 21.-

Lièvre à la Royale en gyozas grillés, raisinets juste saisis 🍷🥤
CHF 26.-

Les plats

Pappardelle aux bolets,
duo de champignons de Paris et cèpes en crémeux, écume au persil 🌿🍷🥗🥤
CHF 46.-

Grenadin de veau poêlé, déclinaison de choux, jus corsé au sureau 🥤
CHF 46.-

Queues de crevettes d'Argentine, nouilles udon et légumes de saison,
bouillon aux parfums d'Asie 🍷🍷🥗🥤
CHF 42.-

Joues de cochon confites à la moutarde, polenta crémeuse,
carottes glacées, émulsion avec les fanes et estragon, lard de Pata Negra 🥤
CHF 41.-

Filet de maigre rôti sur peau, girolles grillées au citron, riz croustillant,
mousseline de panais, beurre au parfum subtil de Earl grey 🥗🥤
CHF 45.-

Les desserts

Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs 🥛

CHF 16.-

Panna cotta foisonnée à l'anis étoilé, poire pochée au vin rouge,
crumble cannelle 🍷🌿🥛

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 :

Foie gras, Canard : France
Lièvre : Argentine
Veau : Suisse
Cochon : France/Suisse

Provenance des poissons :

Truite : Suisse
Crevettes : Argentine
Maigre : Mer Méditerranée

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 !