

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 blue ink, consisting of stylized, overlapping loops and strokes, representing the name Christophe Pagnot.

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

Cassiolette de chanterelles d'automne en persillade,
siphon de pain toasté et coppa 🍽️ 🍷
CHF 23.-

Dos de saumon façon Bellevue laqué au sureau,
baies roses, crémeux de cresson 🍽️ 🍷
CHF 21.-

Vitello tonnato aux écrevisses, vinaigrette Nantua 🍽️ 🍷 🍷
CHF 24.-

Crémeux de courge muscade au gingembre, **œuf parfait**,
émulsion aux noisettes torréfiées 🍷 🍽️ 🍷
CHF 18.-

Les plats

Entrecôte de cerf, réduction au cassis,
ravioli del plin, cerfeuil tubéreux et marrons glacés 🍽️ 🍷 🍷
CHF 48.-

Risotto de courge, potimarron en pickles,
palet de butternut laqué aux agrumes, gel au piment de Martinique 🍷 🍽️ 🍷
CHF 41.-

Vol-au-vent de volaille jaune et ris de veau, jus corsé au vin jaune,
topinambours confits, riz à la libanaise et zestes de citron 🍽️ 🍷
CHF 46.-

Dos de lieu jaune en croûte de Sobrassada,
siphon de coquillages, dahl de lentilles corail, aubergine frite 🍽️ 🍷 🍷
CHF 46.-

Brandade de morue à ma façon, jaune d'œuf confit à l'huile d'olive parfumée aux agrumes,
salade d'herbes fraîches et pousses d'épinards 🍷
CHF 44.-

Les desserts

Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs 🥛

CHF 16.-

Ananas rôti à la vanille, crème coco,
crumble muscovado noix de coco, glace au citron noir d'Iran 🍌🥛🥛
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 :

Veau : Suisse
Poulet : France

Provenance des poissons :

Saumon : Ecosse
Thon : Mer Méditerranée
Lieu jaune : Atlantique Nord
Morue : Atlantique Nord

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 !