

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

Gyozas de crevettes d'Argentine,
étuvée de poireaux, bouillon carottes-kaffir 🍄🍷🍷🍷
CHF 21.-

Velouté de chou-fleur rôti à la truffe noire d'automne,
émulsion aux agrumes 🍷🍷
CHF 24.-

Moules de Bouchot en nage de curry doux et chlorophylle,
racines de persil confites 🍷
CHF 19.-

Tartelette tiède aux endives caramélisées, épinards et bœuf fumé par nos soins 🍷🍷🍷
CHF 22.-

Les plats

Tataki d'omble chevalier de Bruggli, maitakes saisis minute, chermoula orientale,
galette de panisse au sarrasin croustillant 🍷🍷
CHF 46.-

Pluma ibérique, laquage figue et cajou,
échalotes confites et pommes de terre au naturel 🍷🍷
CHF 49.-

Tranche de thon rouge Akami grillée, tomates et fenouil de juillet,
chanterelles clou, mousseline de potimarron au sésame torréfié 🍷🍷
CHF 46.-

Tagliata de filet de bœuf, feuilles d'huître et ciboulette thaï,
oignons de Roscoff confits, chips de topinambours 🍷🍷
CHF 49.-

Conchiglioni laqués au safran, céleri en plusieurs façons, pomme verte,
espuma de vacherin fribourgeois 🍷🍷
CHF 39.-

Les desserts

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

CHF 16.-

Tiramisu en légèreté au citron et agrumes 🍷 🍷 🍷

CHF 16.-

Tarte fine aux pommes caramélisées et glace vanille 🍷 🍷

CHF 14.-

Café gourmand 🍷 🍷 🍷 🍷

CHF 14.-

Suggestions de vins au verre

Vin blanc : AOC **Condrieu**, Domaine François Merlin

Vin rouge : AOC **Châteauneuf-du-Pape**, Domaine du Vieux-Télégraphe

CHF 20.-

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 :

Porc : Espagne

Bœuf : Suisse

Provenance des poissons :

Crevettes : Argentine

Moules : France

Omble chevalier : Suisse

Thon : Espagne

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 !