



MENU DE LA SEMAINE *




Une entrée et un plat principal au choix, parmi notre menu de la semaine.

A starter and a main course of your choice, from our week's menu.

CHF 34.-

POUR COMMENCER

TO START



	Entrée Starter	Plat Main dish
Œuf mollet, nouilles et champignons de saison, espuma parmesan 	15.-	
<i>Poached egg, noodles and seasonal mushrooms, parmesan espuma</i>		
Terrine de cochon de Jussy aux noisettes, toast beurré aux pickles et herbes fraîches	13.-	
<i>Terrine of Jussy pork with hazelnuts, buttered toast with pickles and fresh herbs</i>		
Cèpes bouchon rôtis puis glacés au jus de veau, espuma persil	22.-	
<i>Roasted and glazed porcini, parsley foam</i>		
Maquereau cuit en nage, pomme de terre confite et crème yuzu 	20.-	
<i>Mackerel in nage, confit potato and yuzu cream</i>		
Salade Tiffany nouvelle recette	15.-	27.-
<i>New Tiffany Salad</i>		
nature / plain 		
gambas et calamars / <i>shrimp and squid</i>	19.-	31.-
Tataki de bœuf en salade et Enoki marinés	18.-	32.-
<i>Beef tataki salad and marinated Enoki mushrooms</i>		
Escargots de la Ferme du Mont d'Or	14.-	
6 pces		
12 pces		26.-

* Servi le midi uniquement / *Served only at lunch*



POUR CONTINUER

TO CONTINUE

Macaroni végétal au Sérac de la Gruyère, sauce herbacée 	33.-
<i>Vegetable macaroni with whey cheese from Gruyère, herb sauce</i>	
Lieu jaune en croûte d'algues, artichauts en barigoule et beurre acidulé 	39.-
<i>Pollack in seaweed crust, artichokes barigoule and tangy butter</i>	
Pigeon rôti, courge en textures, salsifis et marrons glacés au jus	48.-
<i>Roast pigeon, pumpkin textures, salsify and glazed chestnuts</i>	
Ris de veau croustillant, espuma de pommes de terre et oignon de Roscoff confit	37.-
<i>Crispy veal sweetbread, espuma of potato and Roscoff onion confit</i>	
Pièce de bœuf sélectionnée par nos soins	55.-
<i>Our choice cut of beef</i>	



Convient aux végétariens
Suitable for vegetarians

Nos viandes sont d'origine :
Suisse, Française ou Irlandaise
IGP du limousin



Recettes légères
Light recipes

Meat origins :
Switzerland, French or Irish



POUR TERMINER

TO FINISH

Fromage affiné: sélection du moment <i>Ripened cheese: selection of the moment</i>	17.-
Crumble aux poires rôties à la vanille, glace au yaourt <i>Crumble of roasted pears infused with vanilla, yoghurt ice cream</i>	14.-
Moelleux au chocolat, glace vanille (délai d'attente 10 minutes) <i>Chocolate cake with vanilla ice cream (waiting time 10 minutes)</i>	16.-
Crème brûlée à la vanille de Madagascar <i>Crème brulée with vanilla from Madagascar</i>	15.-
Expresso chaud sur glace café et vanille <i>Warm espresso coffee on vanilla and coffee ice cream</i>	14.-
Café ou thé gourmand <i>Three sweets and a coffee or tea</i>	9.-

Carte proposée par Jean-Briac Monboussin, Chef de cuisine
Menu by chef Jean-Briac Monboussin

CHF - Service et T.V.A à 8% inclus
Prices include service and 8% VAT