



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 <i>Starter</i>	Plat <i>Main dish</i>
Œuf mollet, nouilles et champignons de saison, espuma parmesan  <i>Poached egg, noodles and seasonal mushrooms, parmesan espuma</i>	16.-	
Terrine de cochon de Jussy aux noisettes, toast beurré aux pickles et herbes fraîches <i>Terrine of Jussy pork with hazelnuts, buttered toast with pickles and fresh herbs</i>	13.-	
Bouillon fumant, raviole de champignons et cébettes <i>Steaming broth, mushroom ravioli and spring onions</i>	17.-	
Croustillant de King Prawn, farce végétale et condiments épicés <i>King prawn spring rolls, vegetable stuffing and spicy condiment</i>	21.-	
Salade Tiffany nouvelle recette <i>New Tiffany Salad</i> nature / plain  gambas et calamars / <i>Shrimp and squid</i>	15.- 19.-	27.- 31.-
Tataki de bœuf en salade et Enoki marinés  <i>Beef tataki salad and marinated Enoki mushrooms</i>	18.-	32.-
Escargots de la Ferme du Mont d'Or 6 pces 12 pces	14.-	26.-

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



POUR CONTINUER

TO CONTINUE

Nos cocottes en bouillon :

Our casserole dishes with broth:

Végétale et nouilles 

Vegetarian and noodles

33.-

Volaille jaune

Chicken breast

36.-

Saumon Label Rouge 

Label Rouge salmon

36.-

Pigeon rôti, courge en textures, salsifis et marrons glacés au jus

Roast pigeon, pumpkin textures, salsify and glazed chestnuts

48.-

Ris de veau croustillant, espuma de pommes de terre et oignon de Roscoff confit

Crispy veal sweetbread, espuma of potato and Roscoff onion confit

37.-

Pièce de bœuf sélectionnée par nos soins

Our choice cut of beef

55.-



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 épices, poire pochée et glace yaourt <i>Spicy crumble, poached pear and yoghurt ice cream</i>	15.-
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 brûlée with vanilla from Madagascar</i>	15.-
Espresso 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