



# MENU DU NOUVEL AN

## — 2018 —

Huître n°2, eau de concombre et citron caviar  
*Oyster n°2, cucumber water and finger lime*  
*Sancerre, François Crochet, Loire 2016*

..

Ravioles, homard et bouillon de crustacés  
*Ravioli, lobster and shellfish broth*  
*Riesling « Les jardins », Domaine Ostertag 2016*

..

Saint-Jacques de Normandie, topinambour, vanille de Madagascar  
*Scallops from Normandy, Jerusalem artichoke, Madagascar vanilla*  
*Chablis 1er Cru « Mont de Milieu », Joseph Drouhin 2013*

..

Tourte, pigeon, foie gras et truffe  
*Pie, pigeon, foie gras and truffle*  
*Nuits Saint-Georges, Côte de nuits, Domaine Duband 2015*

..

Chocolat Bassam de Côte d'Ivoire, croustillant, noisettes du Piémont  
*Chocolate, crunchy biscuit and Piedmont hazelnut*  
*Don PX Gran Reserva, Toro Albala 1986*



Réservation

Réservation recommandée : +41 22 708 16 06  
Ou [restaurant@tiffanyhotel.ch](mailto:restaurant@tiffanyhotel.ch)

Menu seul : CHF 135.- par pers  
Avec accords mets et vins /  
*with wine pairing* : CHF 195.- par pers