



Valentine's day Menu

Prélude gourmand à partager

Brochette de St Jacques et truffe, Harumaki de gambas, Tataki de bœuf

Gourmet prelude to share: Scallops & truffle, Prawn arumaki, Beef tataki

Pinot Grigio, D. Fraccaroli, Frioul, Italie, 2016

Ceviche de poulpe grillé, quinoa et agrumes de saison

Grilled octopus ceviche, quinoa and citrus fruit

Sancerre, F. Crochet, Sauvignon Blanc, Loire, France, 2017 (Bio)

Carré d'agneau de lait fumé au foin, cardons genevois et jus corsé

Rack of lamb smoked in hay, swiss chard and jus

L'Îlot Noir, Domaine des Balisiers, Genève, 2016 (Bio)

Macaron au cœur gourmand

Ispahan macaron

Moscato d'asti

Menu : CHF 95.-

Menu : CHF 95.- per pers

Avec accord mets et vins : CHF 130.-

With wine pairing : CHF 130.- per pers

Réserver

Dîner proposé du jeudi 14 au samedi
16 février / Dinner from Thursday 14th
to Saturday 16th February

20, rue de l'Arquebuse
1204 Genève / Switzerland
www.tiffanyhotel.ch

T. +41 (0) 22 708 16 16
R. + 41 (0) 22 708 16 06
E. welcome@tiffanyhotel.ch