

# MENU BUSINESS 1<sup>ÈRE</sup>



**TGV Lyria**



## La Table : un voyage gustatif franco-suisse

La Table est un concept de service à bord unique, illustrant parfaitement la double identité de TGV Lyria. Cette cuisine délicate et inventive reprend les codes de la restauration classique avec des recettes régionales et de saison, des produits de terroir et le mélange des savoir-faire suisse et français.

## Une étoile pour éveiller vos sens

TGV Lyria renforce sa collaboration avec Michel Roth, chef français étoilé au sommet de son art (Bocuse d'Or et Meilleur Ouvrier de France) à la tête du restaurant Bayview de l'Hôtel Président Wilson à Genève, depuis plus de 5 ans. Elu *Romand de l'année 2016* au Gault&Millau, genevois d'adoption, il incarne parfaitement la double identité franco-suisse de TGV Lyria et se réinvite logiquement à bord pour signer ce nouveau menu La Table. En associant sa parfaite maîtrise des classiques du répertoire français à une inspiration créative venue des terroirs helvètes qui lui sont chers, le chef Michel Roth vous transporte, de l'entrée jusqu'au dessert, au cœur d'une expérience sensorielle où les produits de saison sont sublimes avec générosité et simplicité.

## Une démarche de restauration durable

En privilégiant un approvisionnement en circuits courts, en sélectionnant le meilleur des produits français et suisses, de saison et à maturité, issus principalement d'une agriculture locale et régionale, TGV Lyria s'engage à proposer une offre de restauration durable et responsable pour répondre aux exigences des voyageurs, qui recherchent des recettes gourmandes et respectueuses de l'environnement.



## La Table: eine Gourmetreise durch die Schweiz und Frankreich

«La Table» ist ein einzigartiger Service an Bord, der die internationale Herkunft von TGV Lyria perfekt zum Ausdruck bringt. Diese kreative und auserlesene Küche folgt den Regeln der klassischen Gastronomie, lässt sich von lokalen und saisonalen Rezepten inspirieren, verwendet lokale Produkte und kreiert so eine gelungene Mischung aus schweizerischer und französischer Küche.

## Ein Stern, um Ihre Sinne zu verwöhnen

TGV Lyria ist mit Küchenchef Michel Roth, der für seine Kochkunst mit ein Stern ausgezeichnet wurde und unter anderem bei den Wettbewerben Bocuse d'Or und Meilleur Ouvrier de France den Sieg davongetragen hat, eine Partnerschaft eingegangen. Seit nunmehr über fünf Jahren führt er das Restaurant Bayview im Hotel President Wilson in Genf. Der Wahl-Genfer wurde von Gault&Millau zum Romand 2016 ernannt und verkörpert die französisch-schweizerische Kultur von TGV Lyria perfekt. Somit ist es nur logisch, dass er wieder mit an Bord ist und diesmal für das neue Menü «La Table» verantwortlich zeichnet. Der Sternehoch beherrscht das Repertoire der klassisch-französischen Küche virtuos und weiss diese mit seinen kreativen Inspirationen und Schweizer Regionalprodukten, die ihm besonders am Herzen liegen, zu bereichern. Er nimmt Sie von der Vorspeise bis zum Dessert mit auf eine sinnlichkulinarische Reise, auf der mit viel Leidenschaft und Authentizität das Beste aus saisonalen Produkten geholt wird.

## Wir setzen auf eine nachhaltige Verpflegung

TGV Lyria bevorzugt kurze Beschaffungswege und setzt auf erstklassige saisonale und reife Produkte von vorwiegend lokalen und regionalen schweizerischen und französischen Landwirtschaftsbetrieben. Daher verschreiben wir uns auch einem nachhaltigen und verantwortungsbewussten Verpflegungsangebot, um so den Ansprüchen der Reisenden gerecht zu werden, die nach schmackhaftem Essen im Einklang mit der Natur verlangen.

## La Table: a culinary journey to France and Switzerland

La Table is a unique on-board service concept, perfectly illustrating the dual French-Swiss identity of TGV Lyria. This delicate and inventive cuisine takes up the tradition of classic regional and seasonal dishes using local produce, and combining Swiss and French culinary expertise.

## One star to delight your taste buds

TGV Lyria reinforced its partnership with French chef Michel Roth, holder of one Michelin star (Bocuse d'Or and Meilleur Ouvrier de France), who has been head of the Bayview Restaurant at the Hotel President Wilson in Geneva for more than five years. Honoured as Western Swiss person of the year in 2016 by Gault&Millau, and at home in Geneva, Michel Roth perfectly embodies the dual French-Swiss identity of TGV Lyria. It therefore makes sense to re-invite him on board, this time to endorse the new La Table menu.

Combining his flawless command of French culinary classics with creative inspiration drawn from the Swiss local products that are dear to his heart, chef Michel Roth transports you to a sensory experience where seasonal products are transformed with imagination and simplicity, from the starter to the dessert.

## A sustainable catering approach

We favour short supply chains for procurement and select the best French and Swiss products in terms of seasonality and ripeness, mainly from local and regional agriculture. TGV Lyria is thereby committed to offering a sustainable and responsible catering range to meet the requirements of passengers who are looking for gourmet recipes that respect the environment.





## Les petits déjeuners salés

*Herzhaftes Frühstück  
Savoury breakfast options*

### Menu 1

**Flan de comté et Emmental Suisse, lard grillé miel et sauce barbecue, champignons poêlés**

**Pain multi graines, rillettes de volaille « Label Rouge » persillée, poudre de tomate séchée et pavot**

*Comté-Käse und Schweizer Emmentaler Flan, knuspriger Honigspeck an Barbecue-Sauce, gebratene Champignons*

*Mehrkornbrot, Geflügel-Rillettes «Label Rouge» mit Peterli, getrocknetem Tomatenpulver und Mohnsamen*

*Comté and Swiss Emmental flan, grilled bacon with honey and BBQ sauce, pan-fried mushrooms*

*Multi-seed bread, 'Label Rouge' poultry rilettes with parsley, dried tomato and poppy seed powder*

---

### Menu 2

**Tortilla de pomme de terre, saucisse au couteau, herbes de Provence  
Effeillé de saumon ASC rôti, œuf brouillé ciboulette sur toast de pain**

*Kartoffel-Tortilla, Saucisson-Scheibe, Kräuter der Provence  
ASC-Raachlachsstückchen, Schnittlauch-Rührei auf getoastetem Brot*

*Potato tortilla, sausage, Provence herbs  
Roasted ASC salmon flakes, scrambled eggs, and chives on toast*



### Menu 3

**Moelleux de champignons (à la farine de châtaigne),  
épinard (bio) beurre noisette et sarrasin grillé (bio), tomate cerise  
Jambon de dinde rôti, fromage Morbier AOP**

*Champignon-Pastete (mit Kastanienmehl), Spinat (Bio) an Haselnussbutter und geröstetem Buchweizen (Bio), Cherrytomate  
Trutenbratschinken, Morbier-Käse AOP*

*Mushroom fondue (with chestnut flour), organic spinach, browned butter and grilled organic buckwheat, cherry tomatoes  
Roast turkey ham, Morbier cheese*

---

**Tous les petits déjeuners sont accompagnés de viennoiseries, pain et confiture**

*Alle Frühstücke beinhalten Gebäck, Brot und Marmelade  
All breakfasts are accompanied by pastries, bread and jam*

### Boissons sans alcool

*Alkoholfreie Getränke | Non-alcoholic drinks*

**Eaux Minérales** | *Wasser mit oder ohne Kohlensäure | Still and sparkling water*

**Sodas et jus de fruits** | *Süßgetränke und Säfte | Soft drinks*

**Café et sélection de thés** | *Auswahl an Kaffee und Tee | Coffee and a selection of teas*

**Chocolat chaud** | *heiße Schokolade | Hot chocolate*

---



## Les petits déjeuners sucrés

Süßes Frühstück  
Sweet breakfast options

### Menu 1

Yaourt Grec, poire, gingembre, citronnelle, cannelle, granola au sirop d'agave  
(courge, tournesol, raisins secs)

**Butternut cake et son gel aux 3 agrumes**

*Griechischer Joghurt, Birne, Ingwer, Zitronenmelisse, Zimt, Agavensirup-Granola (Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Rosinen)*

*Butternut-Cake mit Zitrusfrüchte-Konfi*

*Greek yoghurt, pear, ginger, lemongrass, cinnamon, granola with agave syrup (squash seeds, sunflower seeds, raisins)*

*Butternut cake and citrus jelly*

---

### Menu 2

Bircher citron confit, mandarine et flocon d'avoine  
Marmelade de pomme et mandarine, granola au sirop d'agave  
(amande, courge et tournesol)

*Birchermüesli mit Zitronenkonfit, Mandarine und HaferflockenApfel-Mandarinen-Kompott, Agavensirup-Granola (Mandeln, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne)*

*Candied lemon Bircher muesli with mandarin and oat flakes*

*Apple and mandarin jam, granola with agave syrup (almond, squash and sunflower)*

### Menu 3

Riz au lait, confiture d'orange  
Compotée de poire, orange fraîche, abricots secs, pruneaux  
et pistache concassée

*Milchreis, Orangen-Konfi*

*Früchtemus aus Birne, frischer Orange, getrockneten Aprikosen, Zwetschgen und gemahlene Pistazien*

*Rice pudding, orange marmalade*

*Pear compote, fresh orange, dried apricots, plums and crushed pistachio*

---

**Tous les petits déjeuners sont accompagnés de viennoiseries, pain et confiture**

*Alle Frühstücke beinhalten Gebäck, Brot und Marmelade  
All breakfasts are accompanied by pastries, bread and jam*

### Boissons sans alcool

*Alkoholfreie Getränke | Non-alcoholic drinks*

**Eaux Minérales** | Wasser mit oder ohne Kohlensäure | Still and sparkling water

**Sodas et jus de fruits** | Süßgetränke und Säfte | Soft drinks

**Café et sélection de thés** | Auswahl an Kaffee und Tee | Coffee and a selection of teas

**Chocolat chaud** | heiße Schokolade | Hot chocolate

---



## Menu du chef français

*Kreation des französischen Kochs*

*French chef's menu*

**Michel Roth**

Menu **1**

**Mousseline de carotte thaï, julienne de carotte, navet blanc, chou pak choï, citronnelle, gingembre et huile de sésame**

*Thai-Karottenpüree, Karottenjulienne, weisse Rübe, Pak Choi, Zitronenmelisse, Ingwer und Sesamöl*  
*Thai carrot puree, carrot julienne, white turnip, pak choi, lemongrass, ginger and sesame oil*

**Moelleux de veau, figue sèche, abricot, cranberries, pistache confite au miel et 3 agrumes, endives pliées braisées, polenta moelleuse (Bio) gratinée à l'emmental Suisse**

*Feines Kalbsbratenstück, Trockenfeigen, Aprikosen, Cranberrys, Pistache-Honig-Konfit mit drei Zitrusfrüchten, geschmorte Endivienstücke, cremige Polenta (Bio) mit Schweizer Emmentaler überbacken*  
*Veal tenderloin, dried fig, apricots, cranberries, candied pistachio with honey and citrus fruits, braised endives, organic soft polenta in a Swiss Emmental gratin*

ou | oder | or

**Effeillé de truite (certifiée agri confiance), risotto de poireaux et panais, vierge de citron confit au sel, champignons, baies roses et aneth**

*Forellenstückchen (Agri-Confiance-zertifiziert), Lauch-Pastinaken-Risotto, gesalzenes Zitronenkonfit, Champignons, roter Pfeffer und Dill*  
*Flaked trout (certified Agri Confiance), leek and parsnip risotto, salted candied lemon sauce, mushrooms, pink berries and dill*

ou | oder | or

**Royal de marron, jus de betterave rouge au raifort, quartier de betterave Chioggia, oignons doux au sarrasin (Bio) torréfié**

*Marronipastete, Randensaft mit Meerrettich, Chioggia-Randenviertel, milde Röstzwiebeln an Buchweizen (Bio)*  
*Royal chestnut, red beetroot juice with horseradish, Chioggia beetroot quarter, sweet onions with roasted buckwheat (organic)*

**Délice de Bourgogne (AOP), Appenzeller, abricot sec**

*Délice de Bourgogne (AOP), Appenzeller, getrocknete Aprikose*  
*Délice de Bourgogne, Appenzeller, dried apricot*

**Tarte caramel, granola**

*Karamelltarte, Granola | Caramel tart, granola*

ou | oder | or

**Butternut cake et son gel aux 3 agrumes**

*Rüeblikuchen mit Zitruskonfi*  
*Carrot cake and citrus fruit jellygel*





## Menu du chef français

*Kreation des französischen Kochs*

*French chef's menu*

**Michel Roth**

Menu **2**

**Crèmeux de panais, châtaignes grillées au miel et cardamome**

*Pastinakenpüree, geröstete Honig-Kardamom-Marroni*

*Creamy parsnips, roasted chestnuts with honey and cardamom*

**Mijoté de joue de bœuf, jus aux cèpes et châtaignes, gnocchis aux lardons  
et confit d'échalotes au vin rouge**

*Rindsbäckchenragout, Steinpilz-Marroni-Sauce, Speck-Gnocchi und Schalotten-Konfit an Rotwein  
Stewed beef cheek, porcini and chestnut jus, gnocchi with bacon and candied shallot with red wine*

ou | oder | or

**Dos de saumon ASC et brandade de cabillaud MSC, fondue et biseau de poireau,  
sauce à la petite Arvine à la cive**

*Salmon fillet and cod brandade, fondue and wedge of leek, Petite Arvine and chive sauce  
Brandade with flaked cod, black garlic cream, gratin of yellow and green courgettes*

ou | oder | or

**Risotto de champignons, demi-carotte fanes rôties et quartier d'oignon rouge**

*Champignon-Risotto, geröstete halbe Karotte mit Zwiebelspalte*

*Mushroom risotto, roasted half-carrot and red onion wedge*

**Tête de moine, camembert, raisins secs**

*Tête de Moine, Camembert, Rosinen*

*Tête de Moine, camembert, raisins*

**Entremet spéculoos, café chocolat**

*Spekulatius-Mokka-Schokoladen-Kuchen*

*Speculoos cake, coffee and chocolate dessert*

ou | oder | or

**Marmelade de pomme et mandarine, granola au sirop d'agave (amande,  
courge et tournesol)**

*Apfel-Mandarinen-Kompott, Agavensirup-Granola (Mandeln, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne)*

*Apple and mandarin jam, granola with agave syrup (almond, squash and sunflower)*



**Menu du chef français**  
*Kreation des französischen Kochs*  
*French chef's menu*  
**Michel Roth**

Menu **3**

**Céleri rémoulade aux abricots secs et noisettes grillées**

*Selleriesalat mit getrockneten Aprikosen und gerösteten Haselnüssen*  
*Celery remoulade with dried apricots and toasted hazelnuts*

**Parmentier de canard aux oignons confits, écrasé de pomme de terre  
aux 2 carottes, croquant de châtaigne et persil frais**

*Enten-Kartoffelpüree-Auflauf mit zweierlei Karotten und karamellisierten Zwiebeln,  
Marroni und frischem Peterli*

*Duck parmentier with candied onions, mashed potatoes and carrots, chestnut crunch and fresh parsley*

ou | oder | or

**Noix de St jacques MSC rôties, royale de champignons, chou-fleur au curcuma,  
brocoli, chou-fleur pourpre, crème Dubarry aux truffes**

*Gebratene Jakobsmuscheln MSC, Champignonpastete, Kurkuma-Blumenkohl, Brokkoli,  
violetter Blumenkohl, Dubarry-Trüffel-Crème*

*Roasted scallops, mushroom Royale, cauliflower with turmeric, broccoli, purple cauliflower,  
crème Dubarry with truffle*

ou | oder | or

**Fondue de poireaux et pomme de terre grenaille rôtie, poireau rôti au thym,  
crème de roquefort, crumble de noisettes**

*Gebratenes Lauch-Kartoffel-Gemüse, gebratener Lauch an Thymian, Roquefort-Crème,  
Haselnuss-Crumble*

*Leek fondue and roasted new potatoes, roasted leek with thyme, Roquefort cream, hazelnut crumble*

**Chèvre de la ferme d'Ulteria Bio (origine Yonne), fromage frais ciboulette,  
chutney oignons et clémentine**

*Bio-Ziegenkäse vom Bauernhof Ulteria (Herkunft: Yonne), Schnittlauch-Frischkäse,  
Zwiebel-Clementinen-Chutney*

*Goat cheese from Ulteria Bio farm, cream cheese with chives, onion and clementine chutney*

**Biscuit madeleine citronné, gelée d'agrumes, mousse thé Earl Grey**

*Zitrus-Madeleine-Biskuit, Zitrus-Konfi, Earl-Grey-Teemus*

*Lemon madeleine, citrus jelly, Earl Grey tea mousse*

ou | oder | or

**Compotée de poire, orange fraîche, abricots secs, pruneaux et pistache concassée**

*Früchtemus aus Birne, frischer Orange, getrockneten Aprikosen, Zwetschgen und gemahlener Pistazien*

*Pear compote, fresh orange, dried apricots, plums and crushed pistachio*

\*Choix du plat sous réserve de disponibilité  
*Auswahl an Gerichten nach Verfügbarkeit | Choice of dishes subject to availability*





## Collation Snack

### Menu 1

#### Croque champignons, épinards (bio), mimolette et graines de courge Butternut cake et son gel aux 3 agrumes

*Toast mit Champignons, Spinat (Bio), Mimolette-Käse und Kürbiskernen  
Butternut-Cake mit Zitrusfrüchte-Konfi*

*Mushroom crunch, spinach (organic), Mimolette cheese and pumpkin seeds  
Butternut cake and citrus jelly*

### Menu 2

#### Toast de pain d'épices (origine Bourgogne), oignons confits, mini-chèvre bouchon et ciboulette Marmelade de pomme et mandarine, granola au sirop d'agave (amande, courge et tournesol)

*Lebkuchen-Toast (Ursprung: Bourgogne), kandierte Zwiebeln, Mini-Ziegenkäseröllchen  
mit Schnittlauch*

*Apfel-Mandarinen-Kompott, Agavensirup-Granola (Mandeln, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne)*

*Burgundy Gingerbread toast, candied onions, mini goat's cheese with chives  
Apple and mandarin jam, granola with agave syrup (almond, squash and sunflower)*

### Menu 3

#### Gougère aux rillettes de légumes croquants Compotée de poire, orange fraîche, abricots secs, pruneaux et pistache concassée

*Windbeutel mit knackiger Gemüse-Rillette  
Früchtemus aus Birne, frischer Orange, getrockneten Aprikosen, Zwetschgen  
und gemahlener Pistazien*

*Gougère pastry with crunchy vegetable rillettes  
Pear sauce, fresh orange, dried apricots, plums and crushed pistachio*


## Les boissons

Getränke  
Drinks



### Champagne Champagne Pannier

Vins  
Weine | Wines

#### BLANCS | WEISS | WHITE

Genève AOC - Cave de Genève « Clémence » - Chasselas Vieilles Vignes   
Arbois AOC - Jura - Domaine Maire & Fils « Vignes de Sorbief » - Chardonnay 

#### ROUGES | ROT | RED

Genève AOC - Cave de Genève « Clémence » Gamay Vieilles Vignes   
Cru du Beaujolais - AOC Chiroubles - Mommessin - Gamay 

#### Demandez notre sélection du moment

*Fragen Sie das Bordpersonal nach unserer Auswahl | Ask for our selection of the moment*

### Bières artisanales Craft Bier | Craft beers 33cl

### Mocktail sans alcool, sélection du moment Alkoholfreie Getränke | Non-alcoholic drinks

#### Boissons sans alcool

*Alkoholfreie Getränke | Non-alcoholic drinks*

Eaux Minérales | Wasser mit oder ohne Kohlensäure | Still and sparkling water

Sodas et jus de fruits | Süssgetränke und Säfte | Soft drinks

Café et sélection de thés | Auswahl an Kaffee und Tee | Coffee and a selection of teas

Chocolat chaud | heiße Schokolade | Hot chocolate





**Bon appétit,  
bon voyage**

*Guten Appetit,  
gute Reise*

*Enjoy your meal,  
and have a good trip*



**TGV Lyria**



Official Train Partner of the Swiss Olympic Team  
and the Swiss Paralympic Team