



NEW YEAR'S EVE MENU

350.-

AMUSE BOUCHE

Gambero rosso, mousse de foie gras, gelée au vinaigre de riz
Gambero rosso, foie gras mousse, rice vinegar jelly

LA SAINT-JACQUES

Saint-Jacques fumée, abricot, sériole kasu zuke
Smoked scallop, apricot, yellowtail kasu zuke

LA SOUPE

Soupe du chef, pagre au mizore jitate
Clear soup, red snapper with mizore jitate

LE ROUGET

Rouget aburi, sauce jalapeño miso
Red mullet aburi, jalapeño miso sauce

SUSHIS

Toro, oursin, caviar
Toro, sea urchin, caviar

LE HOMARD

Homard sauté, gyoza au homard, bisque au miso rouge
Sautéed lobster, lobster gyoza, red miso bisque

LE TURBOT

Turbot sauvage grillé, sauce wasabi
Grilled wild turbot, wasabi salsa

LE FILET DE WAGYU

Filet de boeuf wagyu kagoshima, purée à la truffe, sauce yuzu teriyaki
Kagoshima wagyu beef fillet, truffle mashed potatoes, yuzu teriyaki sauce

LE MAGRET DE CANARD

Nouilles soba, magret de canard jibu-ni
Soba noodles, duck breast jibu-ni

LA MOUSSE AU CHOCOLAT

Mousse chocolat noir san ignacio, praliné grains de coriandre, sorbet imeshu
San ignacio dark chocolate mousse, coriander praline, umeshu sorbet

Tous nos prix sont en Franc Suisse, service et TVA compris
Merci de nous indiquer toute intolérance alimentaire

All prices are in Swiss Francs, including service and VAT
Please inform us of any food allergies