



VALENTINE'S DAY MENU

190.-

90.- accord mets & vins

Deutz Rosé Sakura

AMUSE BOUCHE

CRISPY RICE

Crabe royal, masago
King crab, masago

TATAKI

Tataki de Saint-Jacques, gelée de yuzu, poire
Scallop tataki, yuzu jelly, pear

Sauvignon Blanc, Intipalka, Santiago Queirolo 2022

SUSHIS

Sélection de sushis, soupe claire à la rascasse
Sushi selection, clear soup with rockfish

LE POISSON

Vivaneau rouge façon meunière, sauce jalapeño rouge
Red snapper meuniere, red jalapeño sauce

Clos Puy Arnaud, Thierry Valette 2011

BŒUF WAGYU

Boeuf Wagyu, purée de pommes de terre fumée, sauce teriyaki
au balsamique de pomme
Wagyu beef, smoked mashed potatoes, apple balsamic teriyaki sauce

Henri Giraud, Perpétuelle Réserve 90-20, Édition Mandarin Oriental

HARMONIE D'AGRUMES

Biscuit madeleine, mousse au citron vert et thé rooibos,
croustillant au sésame blanc, agrumes
Madeleine biscuit, lime and rooibos tea mousse, white sesame
crunch, citrus fruits

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