

MENU DU RÉVEILLON DE LA SAINT-SILVESTRE

Mardi 31 décembre 2024

AMUSE-BOUCHE

Tazukuri

SÉLECTION DE SUSHI ET SASHIMI

Nigiris

Sériole et tobikko - Amberjack and tobikko

Langoustine - Dublin bay prawn

Corail d'oursin - Sea urchin coral

Bar et foie gras - Seabass and duck foie gras

Sashimis

Saint-Jacques de Normandie, ventrèche de saumon, Toro fatty tuna

Normandy scallops, salmon belly, Toro fatty tuna

Huitre spéciale Gillardeau N°3, sauce ponzu au yuzu
truffe d'hiver, daïkon

Speciale Gillardeau No3 oyster, ponzu sauce with yuzu
winter truffle, daikon

TEMPURA

Crabe bleu en mue et sélection de légumes, sauce tentsuyu

Soft shell blue crab and selection of vegetables, tentsuyu sauce

TEPPANYAKI

Filet de Black Angus suisse,

purée de courge kabocha au miso blanc, shiitake

Swiss Black Angus fillet,

white miso-kabocha squash purée, shiitake

MISO

Soupe miso, homard du Maine

Main lobster miso soup

Gâteau suisse roulé au matcha, compotée de poire au gingembre

Swiss roll cake with matcha, ginger pear compote