



CHF 195.-
Hors boissons

K A I G A N

RÉVEILLON
DE LA SAINT-SILVESTRE
31.12.2024

AMUSE-BOUCHE

Tazukuri

SÉLECTION DE SUSHIS ET SASHIMIS
Nigiris
Sériole et tobikko, langoustine, corail d'oursin,
bar et foie gras

Sashimis

Saint-Jacques de Normandie, ventrèche
de saumon, thon toro

TEMPURA

Huitre spéciale Gillerdeau N°3,
Crabe bleu en mûre et sélection de légumes,
sauce tentsuyu

TEPPANYAKI

Filet de Black Angus suisse,
purée de courge kabocha au miso blanc, shiitake

MISO

Soupe miso, homard du Maine
Gâteau roulé suisse au matcha,
compoté de poire au gingembre

AMUSE-BOUCHE

Tazukuri

SUSHI AND SASHIMI ASSORTMENT
Nigiris
Amberjack and tobikko, Dublin bay prawn,
sea urchin coral, seabass and duck foie gras

Sashimis

Normandy scallops, salmon belly,
toro fatty tuna

TEMPURA

Speciale Gillerdeau N°3 oyster, ponzu sauce
with yuzu, winter truffle, daikon

TEPPANYAKI

Soft shell blue crab and selection of vegetables,
tentsuyu sauce

MISO

Main lobster miso soup
Swiss Black Angus fillet,
white miso-kabocha squash purée, shiitake
ginger roll cake with matcha,
ginger pear compote