

Menu du Nouvel an
31 décembre 2025

TAZUKURI

Poissons séchés et marinés
Marinated dried fish

SÉLECTION DE SUSHIS ET SASHIMIS

Nigiri

Sériole et tobikko - Amberjack with tobikko
Langoustine - Dublin bay prawn
Corail d'oursin - Sea urchin coral
Bar et fois gras – Seabass and duck foie gras

Sashimi

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, daikon
Special Gillardeau N°3 oyster, yuzu ponzu sauce, winter truffle, daikon

CHAWANMUSHI

Flan salé de dashi de homard du Maine
Savory Maine Lobster Dashi custard

TEPPANANYAKI

Filet de black Angus suisse,
purée de courge kabocha au miso blanc, shiitake
Swiss Black Angus tenderloin,
white miso kabocha squash purée, shiitake

MISO

Soupe miso, fruits de mer

Shellfish miso soup

Gâteau roulé au matcha, adzuki

Matcha Swiss roll, adzuki bean

Mignardises de l'an nouveau

New year's petits fours