K A I G A N

SAINT-SYLVESTRE

TAZUKURI
Poissons séchés et marinés pour vous souhaiter
le meilleur pour cette nouvelle année
Dried fish marinated to wish you all the best
for the New Year

SÉLECTION DE SUSHIS ET SASHIMIS NIGIRI
Sériole et tobiko – Amberjack with tobiko
Langoustine – Dublin Bay prawn
Corail d'oursin – Sea urchin roe

SASHIMI
Saint-Jacques de Normandie,
ventrèche de saumon, Toro
Normandy scallop, salmon belly, toro

Huître spéciale Gillardeau n°3,
yuzu truffe d'hiver, daikon
Special Gillardeau n°3 oyster,
ponzu sauce with yuzu winter truffle, daikon

TEPPANYAKI
Bœuf premium A5 de Kagoshima au Japon,
carottes en purée et rôties au miso, shiitake
Premium A5 Kagoshima beef from Japan,
carrot purée and miso-roasted carrots, shiitake

CHAWANMUSHI
Flan salé au dashi, féra, œufs de brochet fumés
Savory dashi custard, fera fish, smoked pike roe

MATCHA – KURI
Biscuit matcha, mousse de marron,
crème yuzu, marron glacé
Matcha sponge cake, chestnut mousse,
yuzu cream, candied chestnut

CHF 205.-