

MŪN

MERCREDI 31 DÉCEMBRE 2025

250€

À PARTIR DE 18H

Foie gras poêlé

Consommé de canard, énoki, édamame, bois de cerisier sakura

et

Sériole

Gingembre, ponzu yuzu

Sole, beurre de soja Yamato

Légumes grillés

et

Faux-filet Wagyu

Aubergine, miso de campagne, sauce tonkatsu

Mochi glacé vanille

et

Finger yuzu praliné



MŪN

MERCREDI 31 DÉCEMBRE 2025

350€

À PARTIR DE 21H30

Gunkan d'Otoro, caviar

et

Nigiri de Wagyu, foie gras

et

Riz croustillant, thon akami spicy

Foie gras poêlé

Consommé de canard, énoki, édamame, bois de cerisier sakura

et

Sériole

Gingembre, ponzu yuzu, caviar

Sole, beurre de soja Yamato

Légumes grillés

et

Faux-filet Wagyu

Aubergine, miso de campagne, sauce tonkatsu, truffe noire

Mochi glacé vanille

et

Finger yuzu praliné

et

Mignardises



