



NEW YEAR'S EVE MENU

350.-

Boisson d'accueil
Welcome drink

160.-

Accord mets et vins
Wine pairing

AMUSE BOUCHE

Langoustines au panais et à l'orange sanguine
Scampi with parsnip and blood orange

Deutz Rosé, Sakura

SÉLECTION D'ENTRÉES OMAKASE

Soba au thé vert / Crispy rice au thon / Maki yahata /
Légumes shira-ae
Green tea soba / Crispy rice tuna / Yahata maki / Vegetable shira-ae

SOUPE

Pagre grillé, ushio-jitate
Red snapper with ushio-jitate

Saar Riesling, Van Volxeim 2023

SASHIMI TRADITIONNEL

Seriole / Thon / Saint-Jacques
Yellowtail / Tuna / Scallop

SÉLECTION DE SUSHI

Rouget à la bottarga / Calamar / Gunkan d'oursin /
Negi-toro (2 pièces)
Red mullet with bottarga / Squid / Sea urchin gunkan / Negi-toro (2 pieces)

Pouilly-Fuissé, Clos des Quarts, Château des Quarts 2017

CRABE ROYAL

Chawan-mushi au crabe royal et truffe noire
King crab chawan-mushi with black truffle

LOTTE

Médaille de lotte, caviar
Monkfish Medallion, caviar

Château Robin 2014

BŒUF WELLINGTON

Bœuf Wellington, sauce demi-glace et sauce anticucho
Beef Wellington with demi-glace and anticucho sauce

Henri Giraud, Perpétuelle Réserve 90-20, Édition Mandarin Oriental

SORBET

Sorbet au saké et à la grenade
Sake and pomegranate sorbet

DESSERT

Mousse au chocolat noir, biscuit à la courge et aux noisettes,
crème au whisky et caramel
Dark chocolate mousse, pumpkin and hazelnut biscuit,
whiskey and caramel cream