

NEW YEAR'S EVE MENU

290 € hors boissons

Coupe de Champagne Laurent-Perrier, La Cuvée

Plateau Royal de Fruits de Mer pour 2

Caviar Ossetra (50 g) ; Huîtres Gillardeau avec uni, ikura et gelée de ponzu ;
Uni avec crevettes carabineros ; Uni avec crabe et marmelade de ponzu ; Crevettes carabineros ;
Sashimi : noix de Saint-Jacques, saumon, sérieole (Hamachi), thon rouge akami.

ENTRÉE

Salade wakame, sauce sésame, noix caramélisées

Nigiri Signature :

Saumon flambé ; Bœuf Wagyu flambé, kizami wasabi ; Thon Chūtoro, caviar et oursin

Rouleau de thon épicé

PLAT au choix

Basse côte braisée de boeuf façon kakuni, crème de pommes de terre

Daurade royale marinée au Gochujang, pickles de concombre

DESSERT au choix

Tarte chocolat et sel de maldon

Baklava Japonais

UNI





RÉVEILLON
2026