



# *Gala de Réveillon*

## *New Year's Eve Gala Dinner*

### **Plateau de dégustation japonais**

Poisson blanc mariné et caviar, épinards au sésame, sushi compressé au saumon fumé et ses œufs, algues et concombres en vinaigrette avec crabe, tofu frit  
*Marinated white fish and caviar, sesame spinach, compressed sushi with smoked salmon and salmon roe, seaweed and cucumber in a vinaigrette with crab, fried tofu*

\*\*\*

### **Assortiment de sashimi selon arrivage**

*Selection of fresh sashimi*

\*\*\*

### **Foie gras poêlé, sauce Ponzu Kakinuma**

*Pan-fried foie gras, Ponzu Kakinuma sauce*

\*\*\*

### **Black Cod mariné et grillé à la lie de saké**

*Marinated black cod grilled with sake lees*

\*\*\*

### **Homard en Kadaïf parfumé à la truffe**

*Kadaïf crispy lobster flavoured with truffle*

\*\*\*

### **Steak de bœuf Wagyu, poivre au yuzu, sel marin, sauce teriyaki, riz, soupe miso**

*Wagyu beef steak, yuzu pepper, sea salt, teriyaki sauce, rice, miso soup*

**ou / or**

### **Assortiment de sushi selon arrivage, soupe miso**

*Selection of fresh sushi, served with miso soup*

\*\*\*

### **Granité de noix de coco, chocolat au lait, sorbet jasmin**

*Coconut granita, milk chocolate, jasmine sorbet*

\*\*\*

### **The Rising Sun**

Crumble de noisette caramélisé, compote de mangue fraîche, namelaka de chocolat au lait, sorbet yuzu  
*Caramelized hazelnut crumble, fresh mango compote, milk chocolate namelaka, yuzu sorbet*

\*\*\*

### **Mignardises**

*Petits fours*

### **CHF 650.- par personne / per person**

*CHF 200.- pour enfants de 4 à 12 ans / for children from 4 to 12 years old*

**31 décembre 2016 – Apéritif au Champagne à 19h – Dîner de Gala à 20h**

*31<sup>st</sup> December 2016 – Champagne Cocktail at 19:00 – Gala Dinner at 20:00*

**En cas d'allergies ou intolérances, ce menu peut volontiers être adapté**

*In case of allergies or intolerances, we are happy to adapt this menu for you*

**Singer Ilhem Kodja & Musicians • Fireworks • Champagne Cocktail**