

Saint Valentin

Valentine's Day



Mise en appétit

Sériole frite à la neige, escabèche de crevette,
rouleau de tofu au saumon fumé et à l'épinard
*Fried yellowtail amberjack with snow, shrimp escabeche,
tofu roll with smoked salmon and spinach*

Carpaccio de thon, gelée ponzu

Tuna carpaccio, ponzu jelly

Foie gras poêlé, sauce sumiso

Pan-fried foie gras, sumiso sauce

Futomaki croquants

Crispy Futomaki

Filet de bœuf grillé, sauce teriyaki aux champignons shitake, copeaux de truffe fraîche, légumes de saison sautés, soupe miso

*Grilled beef tenderloin, teriyaki sauce with shitake mushrooms, fresh truffle shavings,
sautéed seasonal vegetable, miso soup*

La douce passion

Base croustillante, gelée mangue, crèmeux fruit de la passion, ganache chocolat au lait, glace noisette
Crunchy base, mango jelly, passion fruit crèmeux, milk chocolate ganache, hazenut ice cream

Mignardises

Petits fours



Mardi, 14 février 2017 dès 19h au restaurant japonais MiZUKi by Kakinuma
de Guarda Golf Hôtel & Résidences, avec chanteuse et pianiste

*Tuesday, 14th February 2017 starting at 7pm at the Japanese restaurant MiZUKi by Kakinuma
of Guarda Golf Hotel & Residences, with live singer and piano player*

CHF 150.- par personne / per person

CHF 70.- pour enfants de 4 à 12 ans / for children from 4 to 12 years old

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