

# Réveillon de Noël

## Christmas Eve Dinner



**Avec chanteuse et pianiste**  
With live singer and piano player

### Amuse-bouches

Tofu à la courge – Algues et concombre en vinaigrette avec crabe – Perche en escabèche  
Champignons japonais au radis blanc – Huîtres gratinées

Tofu with squash – Seaweed and cucumber in vinaigrette with crab – Perch Escabèche  
Japanese mushrooms with white radish – Oyster gratin

---

### Carpaccio de thon rouge au Shiso

Red tuna carpaccio with Shiso

---

### Langoustine en kadaïf parfumée à la truffe

Kadaïf crispy langoustine flavoured with truffle

---

### Suprême de volaille fermière, sauce miso parfumée au Yuzu, foie gras poêlé

Organic chicken breast, miso sauce flavoured with Yuzu, fried foie gras

---

### Assortiment de sushi fusion du Maître Sushi, soupe miso

Selection of fusion sushi by the Sushi Master, miso soup

---

### Gelée au Champagne, sorbet framboise

Champagne jelly, raspberry sorbet

---

### Sablé aux épices de Noël, crème brûlée Dulcey, poires pochées, glace au lait de chèvre

Christmas spice shortbread, Dulcey crème brûlée, poached pear, goat milk ice cream

---

### Mignardises

Petits fours

CHF 120.- par personne, CHF 60.- pour les enfants de 4 à 12 ans

CHF 120.- per person, CHF 60.- for children from 4 to 12 years of age

24 décembre 2017 à 19h30 dans notre restaurant Mizuki by Kakinuma, avec chanteuse

24<sup>th</sup> December 2017 at 19:30 in our Restaurant Mizuki by Kakinuma, with live singer

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