

Dîner de la Saint-Valentin

Valentine's Day Dinner

Avec chanteuse et pianiste
With live singer and piano player



Mise en appétit

Huître gratinée – Gravlax de saumon aux saveurs japonaises
Gratinated oyster – Gravlax of salmon with flavours of Japan

Tataki de bœuf, gelée au Ponzu
Beef tataki, Ponzu jelly

Médailon de homard, sauce corail, truffe fraîche
Lobster medaillon, coral sauce, fresh truffle

Chirashi revisité par le Maître Sushi
Chirashi, re-interpreted by the Sushi Master

Suprême de pintade, foie gras poêlé, sauce poivre vert – yuzu
Supreme of guinea fowl, fried foie gras, green pepper – yuzu sauce

Sablé velours rouge, compote rhubarbe, crémeux vanille, sorbet fraise
Red velvet shortbread, rhubarb compote, vanilla crémeux, strawberry sorbet

Mignardises
Petits fours



CHF 180.- par personne, CHF 60.- pour les enfants de 4 à 12 ans
CHF 180.- per person, CHF 60.- for children from 4 to 12 years of age

Mercredi 14 février 2018 dans notre restaurant Mizuki by Kakinuma
Wednesday, 14th February 2018 in our restaurant Mizuki by Kakinuma

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