

*Menu spécial Noël au japon*

155€

*Avec la Sélection de Grands Crus*

215€

*5 verres de vins - with 5 glasses of wine - mit 5 Gläsern Wein (10cl)*

***Chawanmushi" royal d'œuf, édamamés shitaké et volaille***

*Royal "Chawanmushi" of egg, edamame shitake and poultry  
Königliches "Chawanmushi" aus Ei, Edamame-Shitake und Geflügel*

***Yukké de bœuf et caviar osciètre***

*Wagyu Beef Tartar and osciètre caviar  
Wagyu Beef Tartar und Osciètre Kaviar*

***Tartare de thon Germon, hamachi et saumon sauce ponzu, crème de wasabi, œufs de truite***

*Tartare of Albacore tuna, hamachi and salmon, ponzu sauce, wasabi cream, trout egg  
Thunfischtatar Albacore, Hamachi-Lachs-Ponzu-Sauce, Wasabi-Creme, Forellenei*

-

***Tataki de bœuf wagyu, tofu et truffe melanosporum***

*Wagyu beef tataki, tofu and melanosporum truffle  
Tataki vom Wagyu-Rind, Tofu und Melanosporum-Trüffel*

***Nouilles de soba, bouillon oigatsuo et Tempura de crevette tigrées***

*Shrimp tempura, soba noodles, oigatsuo broth  
Garnelen Tempura, Soba-Nudeln, Oigatsuo-Brühe*

***Steak de Faux-Filet Wagyu pommes de terre et truffes melanosporum***

*Wagyu sirloin steak with potatoes and melanosporum truffles  
Wagyu-Lendensteak mit Kartoffeln und Melanosporum-Trüffeln*

***Glace thé vert et sésame noir, grué de cacao, espuma de thé hojicha***

*Green tea and black sesame ice cream cocoa nib and hojicha tea  
Grüner Tee und schwarze Sesameis-Kakaospitze und hojicha-Tee*