

KAMPAI

Menu de la Saint-Valentin
14 février 2019

AMUSE-BOUCHE

Gyoza en émulsion de bouillabaisse de crevettes

ENTRÉES

**Ceviche et tiradito de dorade, fines tranches de poulpe, émulsion de salicornes,
citron vert, piment limo**

**Maki causa à la betterave, noix de Saint Jacques en tartare, sauce piment rocoto,
huile de gingembre**

PLAT

Papillote de saumon, sauce ceviche au yuzu

OU

Médaille de filet de bœuf, sauce aux shiitake et gingembre, écrasée d'oca

DESSERT

Uramaki lover

Fruit de la passion, thé matcha, grains de sésame, fromage blanc

CHF 92.-, hors boissons