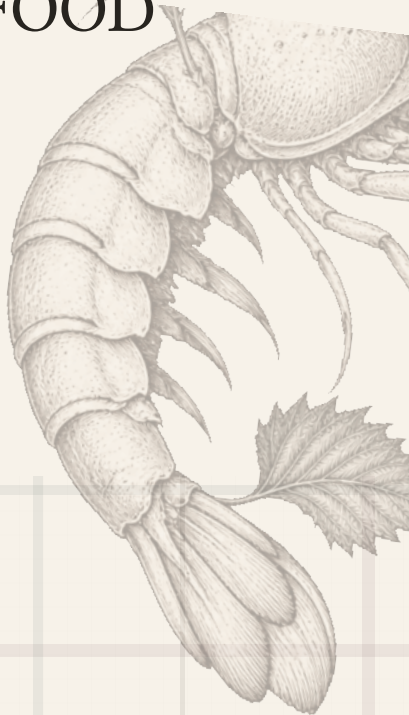




MANABU

MENUS · FOOD

FRANÇAIS · ENGLISH



Signature

CHF 110

SALMON & MISO

Concombre, échalote, pomelo, pâte de miso, sauce au yuzu et au citron.

Cucumber, shallot, pomelo, miso, yuzu and lemon sauce.

TARTARE

Tartare du jour, sélection du chef.

Tartare of the day, selected by the chef.

OMAKASE

Sélection du chef sushi.

Sushi chef's selection.

SCALLOP PANCETTA

Noix de Saint-Jacques, pancetta, granité au yuzu.

Scallop, pancetta, yuzu granita.

YUZU MOUSSE

Riz soufflé, purée de framboise, meringue.

Puffed rice, raspberry purée, meringue.

SUPPLÉMENTS · SUPPLEMENTS

WAGYU YUKHOE

CHF 30



Connaisseur

CHF 160

OTOSHI

Sélection de deux surprises signature.

Selection of two signature surprises.

OMAKASE

Sélection du chef sushi.

Sushi chef's selection.

SALMON & MISO

Concombre, échalote, pomelo, pâte de miso, sauce au yuzu et au citron.

Cucumber, shallot, pomelo, miso, yuzu and lemon sauce.

SEABASS SOBA

Tsuyu au sencha, citron caviar, daikon, shiso.

Sencha tsuyu, finger lime, daikon, shiso.

LANGOUSTINE

Mousse de dongchimi, pomme, poireau.

Dongchimi foam, apple, leek.

SCALLOP PANCETTA

Noix de Saint-Jacques, pancetta, granité au yuzu.

Scallop, pancetta, yuzu granita.

YUZU MOUSSE

Riz soufflé, purée de framboise, meringue.

Puffed rice, raspberry purée, meringue.

SUPPLÉMENTS · SUPPLEMENTS

WAGYU YUKHOE

CHF 30

GRILLED A5 KAGOSHIMA WAGYU

CHF 50



Kaiseki

CHF 220

OTOSHI

Sélection de trois surprises signature.

Selection of three signature surprises.

CHU TORO

Ponzu au café, huile de kombu, riz soufflé.

Coffee ponzu, kombu oil, puffed rice.

HAMACHI

Dongchimi, gelée au jasmin et à la fraise.

Dongchimi, jasmine and strawberry jelly.

DELUXE OMAKASE

Sélection de sushis et sashimis du chef, avec toro.

Chef's selection of sushi and sashimi, including toro.

GRILLED A5 KAGOSHIMA WAGYU

Réduction au Laphroaig 10 ans et au sansho, trois purées, mini-asperges, chou-fleur grillé.

Laphroaig 10 Year Old and sansho reduction, three purées, baby asparagus, charred cauliflower.

SEABASS SOBA

Tsuyu au sencha, citron caviar, daikon, shiso.

Sencha tsuyu, finger lime, daikon, shiso.

LANGOUSTINE

Mousse de dongchimi, pomme, poireau.

Dongchimi foam, apple, leek.

SCALLOP PANCETTA

Noix de Saint-Jacques, pancetta, granité au yuzu.

Scallop, pancetta, yuzu granita.

APPLE & SHISO

Coulis de pomme au shiso, sorbet pomme et yuzu, oxalis.

Apple and shiso coulis, apple and yuzu sorbet, oxalis.

YUZU MOUSSE

Riz soufflé, purée de framboise, meringue.

Puffed rice, raspberry purée, meringue.



À la carte

GRILLED A5 KAGOSHIMA WAGYU

CHF 85

Réduction au Laphroaig 10 ans et au sansho, trois purées, mini-asperges, chou-fleur grillé.

Laphroaig 10 Year Old and sansho reduction, three purées, baby asparagus, charred cauliflower.

DELUXE SASHIMI & SUSHI 16pcs

CHF 65

Sélection du chef sushi.

Sushi chef's selection.

WAGYU YUKHOE

CHF 36

Tartare de wagyu A5 de Kagoshima, poire nashi.

A5 Kagoshima wagyu tartare, nashi pear.

LANGOUSTINE

CHF 32

Mousse de dongchimi, pomme, poireau.

Dongchimi foam, apple, leek.

OTOSHI

CHF 18

Sélection de trois surprises signature.

Selection of three signature surprises.

YUZU MOUSSE

CHF 16

Riz soufflé, purée de framboise, meringue.

Puffed rice, raspberry purée, meringue.



Provenances · Origins

Provenances susceptibles de varier selon arrivage.
Origins may vary according to availability.

Saumon / Salmon

Écosse, Royaume-Uni
Scotland, United Kingdom

Bar / Sea bass

Écosse, Royaume-Uni
Scotland, United Kingdom

Hamachi

Portugal / Japon
Portugal / Japan

Thon, toro et chu toro / Tuna, toro and chu toro

Portugal / Espagne
Portugal / Spain

Noix de Saint-Jacques / Scallops

Écosse, Royaume-Uni
Scotland, United Kingdom

Langoustine

Écosse, Royaume-Uni / Afrique du Sud
Scotland, United Kingdom / South Africa

Bœuf wagyu A5 / A5 Wagyu beef

Japon
Japan

Porc utilisé pour la pancetta / Pork used for pancetta

Italie
Italy



Allergènes · Allergens

Pour toute information relative aux allergènes, veuillez vous adresser à notre équipe. Une documentation écrite est à la disposition du personnel.

Please ask our team for information about allergens. Written documentation is available to our staff.