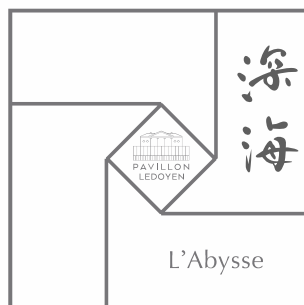


Mercredi 15 avril 2026

Menu unique servi au diner

Omakase & Sake Pairing 650



**L'Abyssé s'associe à la maison Dassai
pour une soirée exceptionnelle
autour d'un Omakase spécialement
imaginé en accord avec une sélection
de cuvées rares et exclusives.**

料理長 高橋 瑞帆

Maître de cuisine Takahashi Mizuho

Création Apéritive

Toast de pain de mie japonais,
Purée de thon aux œufs de brochet fumé,
Couteau glacé de shiso et kombu

Emotions salées

Blanc à manger de coco
Et coquillages au sansho

Morilles étuvées au vin oxydé
Et perle d'huile de sobacha

Tagliatelles et foie de seiche
Assaisonnés de kumquat et d'amandes

Le thon en sashimi

Collection de sushis nigiris

Fine royale de navet

Langoustine au feu et algue croustillante

Consommé

Amamis

Aloe vera et rosée d'umeshu

Rhubarbe cuite en croûte de sucre au shiso,
Sorbet et gelée de vinaigre de prune salée

Feuille à feuille d'azuki et combawa,
Miel de rhododendron