L'Abysse Paris

おまかせ **Omakase**

CHRISTMAS EVE

Thursday 24 December 2026

蟹のタルトレット 和風トースト、マグロのタルタル	Crab meat tartlet Japanese bread toast, tuna tartare
舌平目の一品	In praise of neutrality, a whole sole expressed
牡蠣シェ・カドレ、ネズの実の ドレッシング	Chilled oyster, vibrant juniper vinaigrette and sea fennel condiment
烏賊のタリアッテル、 金柑とアーモンド	Cuttlefish tagliatelle and liver seasoned with kumquat and almonds
刺身	Tuna and truffle trilogy
寿司コレクション	**Nigiri sushi collection**
手長海老のロワイヤル、 トマト、花のシロップ	Fine royale of langoustine extraction with tomato and elderflower syrup
手長海老の薪火焼き、海苔のクリスピー	Wood-fired langoustine and crispy seaweed
コンソメ	Kombu seaweed consommé, black truffle and infused mushrooms
アロエベラ、オリーブオイル、 獺祭のジュレ	Aloe vera with olive oil, sake gel from the house of Dassai
現代風紫蘇の天ぷら	Contemporary shiso tempura
和風ヴァシュラン、糸状メレンゲ	Japanese vacherin with pulled meringue

€460 per person, VAT included

Net price, service included, excluding drinks

Wine and sake pairing: €280 per person, VAT included

Reservations: +33 1 53 05 10 30
labysse@ledoyen.com
www.yannick-alleno.com

PAVILLON LEDOYEN