L’Abysse Paris

おまかせ **Omakase**

RÉVEILLON DE NOËL

Jeudi 24 décembre 2026

蟹のタルトレット 和風トースト、マグロのタルタル	Tartelette de tourteau Toast de pain de mie et tartare de thon
舌平目の一品	Éloge de la neutralité, une sole entière exprimée
牡蠣シェ・カドレ、ネズの実の ドレッシング	Huître raidie, vinaigrette vivifiante au genièvre et condiment à la criste-marine
烏賊のタリアッテル、 金柑とアーモンド	Tagliatelles et foie de seiche assaisonnés de kumquat et d’amandes
刺身	Trilogie de thon et truffe
寿司コレクション	**Collection de sushis nigiri**
手長海老のロワイヤル、 トマト、花のシロップ	Fine royale d’extraction de langoustines au sirop de tomate et sureau
手長海老の薪火焼き、海苔のクリスピー	Langoustine au feu de bois et algue croustillante
コンソメ	Consommé à l’algue kombu, truffe et champignons infusés
アロエベラ、オリーブオイル、 獺祭のジュレ	Aloe vera à l’huile d’olive, gel de saké de la maison Dassai
現代風紫蘇の天ぷら	Tempura moderne de shiso
和風ヴァシュラン、糸状メレンゲ	Vacherin japonais à la meringue étirée

460 € TTC par personne

Prix net, service compris, hors boissons

Accords de vins et sakés : 280 € TTC par personne

Réservation au 01 53 05 10 30
labysse@ledoyen.com
www.yannick-alleno.com

PAVILLON LEDOYEN