L'Abysse Paris

おまかせ **Omakase**

SAINT-SYLVESTRE

Jeudi 31 décembre 2026

雲丹と生姜のマヨネーズ イチョウ蟹、ウイキョウと海苔のチュイール	Corail d'oursin sur une mayonnaise au gingembre Fine tuile de fenouil et nori pour une chair de tourteau crémeuse
帆立貝の貝柱と花の ヴィネグレット	Noix de coquille Saint-Jacques vivifiée d'une vinaigrette de reine-des-prés
温冷ラングスティーヌ、 黒レモン、胡麻マヨネーズ	Langoustine en chaud-froid, mayonnaise au citron noir et au sésame
海のコンソメ、フォアグラ、 オレンジの香り	Consommé simple iodé et foie gras rafraîchi à l'orange
刺身	Trilogie de thon et truffe
寿司コレクション	**Collection de sushis nigiri**
昆布キャビア	Kombu Caviar
コンソメ	Consommé rouge
アロエベラとトリュフ	Aloe vera en demi-deuil
クリスピー大麦、 チョコレートクリーム	Croquant d'orge perlé, crémeux chocolat
小豆とコブミカンのミルフィーユ シャクナゲの蜂蜜	Feuille à feuille d'azuki et combawa, miel de rhododendron

Après le dîner, la soirée se prolongera en musique à Pavyllon, au sein du Pavillon Ledoyen.

650 € TTC par personne

Prix net, service compris, hors boissons

Accords de vins et sakés : 350 € TTC par personne

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

PAVILLON LEDOYEN