L'Abysse Paris

おまかせ **Omakase**

NEW YEAR'S EVE

Thursday 31 December 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	Sea urchin coral on a ginger mayonnaise A delicate fennel and nori crisp to complement the creamy crab meat
帆立貝の貝柱と花の ヴィネグレット	Scallops with meadowsweet vinaigrette
温冷ラングスティーヌ、 黒レモン、胡麻マヨネーズ	Hot-and-cold langoustine, black lemon and sesame mayonnaise
海のコンソメ、フォアグラ、 オレンジの香り	Clear briny consommé and foie gras refreshed with orange
刺身	Tuna and truffle trilogy
寿司コレクション	**Nigiri sushi collection**
昆布キャビア	Kombu Caviar
コンソメ	Red consommé
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	Crispy pearl barley, chocolate cream
小豆とコブミカンのミルフィーユ シャクナゲの蜂蜜	Azuki and combawa millefeuille, rhododendron honey

After dinner, the evening will continue to music at Pavyllon, within Pavillon Ledoyen.

€650 per person, VAT included

Net price, service included, excluding drinks

Wine and sake pairing: €350 per person, VAT included

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

PAVILLON LEDOYEN