

MENU DU RÉVEILLON DE NOËL

CHRISTMAS EVE MENU

Mercredi 24 décembre 2025

AMUSE BOUCHE - APPETIZER

Tacos de crabe, guacamole au yuzu kosho
Crab tacos, guacamole with yuzu kosho

ENTRÉE AU CHOIX - STARTER TO CHOOSE

Sashimi de daurade – ikura, aubergine, sauce soja yuzu-truffe
Sea Bream sashimi - ikura, eggplant, yuzu truffle soy

Gyozas d'artichauts grillés à la truffe noire
Grilled artichokes & black truffle gyoza

Tataki de bœuf angus, jus de truffe & ponzu, truffe noire
Angus beef tataki, black truffle ponzu, black truffle

PLAT AU CHOIX - MAIN COURSE TO CHOOSE

Tempura de langoustine – mariné soja gingembre & sauce tentsuyu
Langoustine tempura – ginger soy marinated, tentsuyu sauce

Filet de boeuf grillé, emincé de negi, jus soja corsé
Beef filet, leek, spicy soy juice

Hotpot aux truffes – champignons sautés, beurre truffé & truffe noire
Truffle hot pot – sauteed mushrooms, truffled butter & black truffle

GARNITURE AU CHOIX - SIDE TO CHOOSE

Wok de champignon - beurre ail & soja
Mushrooms wok – garlic & soy butter

Aubergine miso
Miso eggplant

Riz blanc furikake
White rice furikake

DESSERT PIERRE HERMÉ AU CHOIX - PIERRE HERMÉ DESSERT TO CHOOSE

2000 Feuilles
Pâte feuilletée caramélisée, praliné feuilleté, crème de mousseline au praliné
2000 Leaves Flaky caramelized puff pastry crust, crispy praliné with hazelnuts, praliné mousseline cream

Carrément Chocolat
Biscuit moelleux chocolat, crème onctueuse chocolat, mousse chocolat, croustillant chocolat, fine feuille de chocolat craquant
Chocolate cake, chocolate cream, chocolate mousse and chocolate crisp, thin wafers of crisp chocolate

Tarte Infiniment Vanille
Pâte sablée, biscuit imbibé au jus de vanille, ganache chocolat blanc vanille, crème de mascarpone vanille
Shortbread pastry, cake imbibed with vanilla, vanilla ganache and mascarpone cream with vanilla

TOO RESTAURANT

Coeur de salle - 125€ par personne | Vue Tour Eiffel - 150€ par personne
Menu végétarien disponible en pré-commande | Vegetarian menu available on pre-order