

JOUR DE L'AN NEW YEAR'S EVE MENU

Mercredi 31 décembre 2025

AMUSE BOUCHE - APPETIZER

Foie gras poêlé, roll brioché, miso moutarde & gelée agrume
Panfried Foie gras, toasted brioche, miso mustard & citrus jelly

ENTRÉE AU CHOIX - STARTER TO CHOOSE

Carpaccio de Saint-Jacques & caviar, gelée yuzu, sauce soja poivrée
Scallops carpaccio & caviar, yuzu jelly, black pepper soy sauce

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

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

PLAT AU CHOIX - MAIN COURSE TO CHOOSE

Tempura de homard - bouillon dashi soja gingembre
Lobster tempura - dashi broth, ginger and soy

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

Short ribs de bœuf Angus - confit 24h, sauce yakiniku au poivre
Angus beef short ribs - 24h confit, yakiniku black pepper sauce

GARNITURE AU CHOIX - SIDE TO CHOOSE

Pomme de terre rôtie au beurre de truffe & ciboulette
Whole roasted potato, truffle butter, spring onion and daikon

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

Riz blanc & furikake
White rice & furikake

PRÉ DESSERT

Sorbet agrume, saké junmai ginjo
Citrus sorbet with junmai ginjo saké

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

CAFÉ & MIGNARDISES - COFFEE & MIGNARDISES

TOO RESTAURANT

Coeur de salle - 250€ par personne | Vue Tour Eiffel - 300€ par personne
Menu végétarien disponible en pré-commande | Vegetarian menu available on pre-order