

# JOUR DE L'AN NEW YEAR'S EVE MENU

Mercredi 31 décembre 2025

## AMUSE BOUCHE - APPETIZER

Crispy rice thon rouge & caviar  
Tuna and caviar crispy rice

## ENTRÉE AU CHOIX - STARTER TO CHOOSE

Tacos de crabe – guacamole au yuzu kosho, piment & lime  
Crab tacos – guacamole with yuzu kosho, chilies and lime

Gyozas de bœuf angus confit & pak choi sauté  
Angus beef confit & pak choi gyozas

## PLAT AU CHOIX - MAIN COURSE TO CHOOSE

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

Filet de bœuf – emincé de negi, jus soja corsé  
Beef filet – negi strips, spicy soy sauce

## GARNITURE - SIDE

Purée de pomme de terre truffée  
Truffled mashed potatoes

## 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, crème et mousse onctueuse au chocolat, croustillant chocolat  
Chocolate cake, chocolate cream, chocolate mousse and chocolate crisp, thin wafers of crisp chocolate

## CAFÉ & MACARONS - COFFEE & MACAROONS

**TOO TACTAC**

Menu à 180€ par personne

Menu végétarien disponible en pré-commande | Vegetarian menu available on pre-order