

TOO RESTAURANT

MENU FEU D'ARTIFICE
FIREWORK MENU

LUNDI 13 JUILLET 2026
MONDAY, JULY 13, 2026

ENTRÉES AU CHOIX - STARTERS TO CHOOSE

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

Gyoza légumes – chou rouge au miso épicé, aubergine & épinard ↵
Veggie gyozas – spicy miso red cabbage, eggplant & spinach

Tataki de boeuf angus – pickles de daikon & spicy tenkasu
Angus beef tataki – daikon pickles & spicy tenkasu

PLATS AU CHOIX - MAIN COURSES TO CHOOSE

Poulpe grillé – purée de patate douce, beurre noisette umeboshi
Grilled octopus – sweet potato purée, brown butter & umeboshi

Hotpot aux truffes – champignons sautés, beurre truffe & riz japonais ↵
Truffle hot pot – sauteed mushrooms, truffled butter & Japanese rice

Veau fondant braisé – fèves & asperges, spicy cajou
Slow-braised veal – broad beans & asparagus, spicy cashew

GARNITURE AU CHOIX - SIDES TO CHOOSE

Wok de champignons – beurre ail soja et cébettes ↵
Mushrooms wok – garlic soy butter & spring onions

Patate douce grillée – réduction teriyaki, sésame et ciboulette ↵
Grilled sweet potato – teriyaki reduction, sesame and chives

Riz blanc furikake ↵
White rice furikake

DESSERTS PIERRE HERMÉ AU CHOIX PIERRE HERMÉ DESSERTS TO CHOOSE

2000 Feuilles

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

Carrément Chocolat

Biscuit moelleux, crème et mousse onctueuse au chocolat, croustillant, chocolat
Tender chocolate cake, rich chocolate cream, chocolate mousse and chocolate crisp

Tarte Duo Fraise & Yuzu

Pâte sablée, confit de yuzu de Kôchi, fraises Gariguettes, crème légère au yuzu
Shortcrust pastry, strawberries, almond yuzu cream, Kôchi yuzu confit

CŒUR DE SALLE : 85€ PAR PERSONNE* - Center Seating - €85 per person*

PREMIÈRE LIGNE : 115€ PAR PERSONNE* - Front Row Seating - €115 per person*

*hors boissons, excluding drinks

