abyss

CRU
RAW

STREET FOOD
STREET FOOD

À PARTAGER
TO SHARE

GASTRONOMIQUE
SIGNATURE PLATE

LA MER *FROM THE SEA*

LANGOUSTE *SPINY LOBSTER*

Au poids brut · *by weight* 16€ / 100 g

- Salade de langouste, pastèque, avocat, romarin du jardin — 59€*
  Spiny lobster salad, watermelon, avocado, rosemary from the garden
- Tagliatelle à la bisque et langouste entière — 90€*
  Tagliatelle in bisque, whole spiny lobster
- Langouste en deux cuissons, feuille de bananier, capucine, bisque — 52€
  Spiny lobster cooked two ways, banana leaf, nasturtium, bisque

SÉLECTION DU SOMMELIER · *SOMMELIER'S PICK*

DÉCOUVERTE *Discovery*	Pouilly-Fumé « Les Roches » · La Perrière 2022	80€
PRESTIGE *Prestige*	Meursault « Les Chevalières » · Xavier Monnot 2021	300€
EXCEPTION *Exception*	Montrachet Grand Cru · Comtes Lafon 2019	5200€

THON *TUNA*

Au poids brut · *by weight* 16€ / 100 g

- Tataki de thon, vinaigrette tamarin — 39€
  Tuna tataki, tamarind vinaigrette
- Sando de thon, gochujang, shiso — 45€
  Tuna sando, gochujang, shiso
- Thon décliné, artichaut, café, jus corsé — 58€*
  Tuna three ways, artichoke, coffee, rich jus

SÉLECTION DU SOMMELIER · *SOMMELIER'S PICK*

DÉCOUVERTE *Discovery*	Saint-Joseph · Vins de Vienne 2023	150€
PRESTIGE *Prestige*	Chablis Grand Cru « Les Clos » · A. Geoffroy 2020	340€
EXCEPTION *Exception*	Clos de la Roche Grand Cru · Parcellaire de Saulx 2015	600€

MAHI-MAHI *MAHI-MAHI*

Au poids brut · *by weight* 12€ / 100 g

- Ceviche de mahi-mahi, sauce vierge exotique — 38€
  Mahi-mahi ceviche, exotic vierge sauce
- Burger de mahi-mahi, laquage tamarin, banane plantain — 42€
  Mahi-mahi burger, tamarind glaze, plantain
- Mahi-mahi en croûte de coco, riz coco — 48€
  Coconut-crusted mahi-mahi, coconut rice

SÉLECTION DU SOMMELIER · *SOMMELIER'S PICK*

DÉCOUVERTE *Discovery*	Rully « La Crée » · Domaine de Belleville 2021	150€
PRESTIGE *Prestige*	Condrieu « Cherry » · André Perret 2022	230€
EXCEPTION *Exception*	Leclerc Briant « Abyss » · Brut Nature 2016	500€

CABILLAUD *COD*

Au poids brut · *by weight* 14€ / 100 g

- Fish & chips, pomme soufflée, citron brûlé — 44€
  Fish & chips, soufflé potato and burnt lemon
- Cocotte de cabillaud, aioli — 54€
  Cod cocotte, aioli
- Black cod laqué au miso, sauce champagne — 65€*
  Miso-glazed black cod, champagne sauce

SÉLECTION DU SOMMELIER · *SOMMELIER'S PICK*

DÉCOUVERTE *Discovery*	Chablis 1er Cru « Côte de Léchet » · Domaine Pommier 2022	170€
PRESTIGE *Prestige*	Puligny-Montrachet · Comtes Lafon 2023	300€
EXCEPTION *Exception*	Chevalier-Montrachet Grand Cru · Olivier Leflaive 2019	2200€

LA TERRE *FROM LAND*

- Tartare de bœuf Wagyu sur toast, câpres, moutarde, piment d'Espelette fumé — 44€
  Wagyu beef tartare on toast, capers, mustard, smoked Espelette pepper
- Côte de bœuf maturée, sauce au poivre et au cognac · *à partager - pour deux* — 220€*
  Dry-aged beef rib steak, pepper and cognac sauce · to share - for two
- Volaille flambée des Caraïbes, sauce exotique, beurre d'écrevisse — 90€*
  Caribbean flame-roasted poultry, exotic sauce, cray fish butter
- Escalope de veau milanaise du Chef, citron caviar, gros thym — 62€
  Chef's veal milanese, finger lime and Caribbean thyme

BIEN-ÊTRE *B. WELL*

- Salade Waldorf, pomme croquante, céleri, noix et raisins — 32€
  Waldorf salad, crisp apple, celery, walnuts and grapes
- Salade Cobb, avocat, tomate, œuf dur, parmesan, poulet, bacon — 34€
  Cobb salad, avocado, tomato, hard-boiled egg, parmesan, chicken, bacon
- Damier grec, melon, concombre, tomate, feta, salade d'herbes — 32€
  Greek "checkerboard", melon, cucumber, tomato, feta, herb salad
- Semoule fine, légumes croquants, couscous de chou-fleur — 32€
  Fine semolina, crispy vegetables, cauliflower couscous

Sélection de caviar *Caviar selection*

Osciètre de Sologne
Sologne Ossetra Caviar
7g — 60€ / 50g — 340€

Royal Esturgeon Blanc
Royal Caviar, white sturgeon
7g — 60€ / 50g — 340€

Prestige Baeri Sturia
Sturia Prestige Baeri Caviar
7g — 50€ / 50g — 310€

Menu Expérience *Experience Menu*

Menu surprise du Chef en trois séquences
Chef's surprise three-course menu
135€

Menu surprise du Chef en cinq séquences*
Chef's surprise five-course menu
160€

Accord mets et vins disponible
Wine pairing available
75€ - menu trois séquences - three-course menu
100€ - menu cinq séquences - five-course menu

La liste des allergènes est disponible sur demande.
Allergens list available on request.
* *Produits non inclus dans Daypass & formules*
* *Products not included in packages*
Prix nets en euros — taxes et service compris.
Net prices in euros — taxes and service included.

Moyens de paiement non acceptés
Payment methods not accepted
Chèques de banques étrangères, devises étrangères et titres restaurant.
Foreign bank checks, foreign currencies and meal vouchers.