



Dîner - Dinner

Du lundi au dimanche de 19h à 22h - Monday to Sunday, from 7pm to 10pm

Caviars

Sublimez votre dégustation avec une sélection de caviar d'exception à partager
Enhance your tasting experience with a selection of exceptional caviar to share

Caviar Monroe Black Oscière 50g/390€ - 100g/700€

Caviar Sturia Baeri 50g/390€

Caviar Sturia Oscière 50g/430€

Les 12 Tapas du Zodiaque - The 12 Tapas of the Zodiac

1 choix - *Pick 1* : 24€ | 3 choix - *Pick 3* : 59€ | 6 choix - *Pick 6* : 99€

Houmous de pois chiches, pain pita - *Chickpea hummus with pita bread*

Sashimi de marlin, sauce ponzu - *Marlin sashimi, ponzu sauce*

Accras de Mahi-Mahi, sauce chien des Caraïbes - *Mahi-Mahi accras, Caribbean "sauce chien" relish*

Pissaladière, mahi-mahi mariné - *Pissaladière with marinated mahi-mahi*

Tataki de thon, vinaigrette tamarin pays, sésame - *Mahi-Mahi accras, Caribbean "sauce chien" relish*

Cinco Jotas, pan con tomate (+5€) - *Cinco Jotas Iberico ham, pan con tomate (+5€)*

Gambas croustillantes Kuro "3 pièces" - *Crispy Kuro prawns "3 pieces"*

"French Fried Chicken", sauce Buffalo - *French-style fried chicken, Buffalo sauce*

Gyozas végétariens méditerranéens - *Mediterranean veggie gyozas*

Tiradito de wahoo, sauce coco, gingembre - *Wahoo tiradito, coconut sauce, ginger*

Tomate, stracciatella - *Tomato & stracciatella*

Pizzetta, fontina, truffe (+5€) - *Pizzetta with fontina and truffle (+5€)*

Nos Plats, Les Saveurs des Astres - Our dishes, Tastes of the Cosmos

Escalope Milanaise du Chef, roquette, parmesan, tomate 48€
Chef's Milanese veal with arugula, parmesan and tomatoes

Burger Black Angus, tomate, salade, Kaltbach, oignons fondants, burger glaze 42€
Black Angus burger, tomatoes, salad, Kaltbach, caramelized onions, burger glaze

Steak de thon grillé, caponata de légumes, sauce vierge 42€
Grilled tuna steak, vegetable caponata, light dressing

Cacio e Pepe e Tartufo, spaghetti maison du Chef 49€
Cacio e Pepe e Tartufo, Chef's homemade spaghetti

Salade de langouste, pastèque, avocat, romarin du jardin 59€
Lobster salad, watermelon, avocado, garden rosemary

Riz croustillant vegan, dashi, champignons 35€
Vegan crispy rice, dashi, mushrooms

Sole meunière entière, cocotte de légumes 90€
Whole sole meunière style, seasonal vegetables

Côte de bœuf à partager, sauce aux poivres, purée de pommes de terre 160€
Rib-eye steak on the bone to share, pepper sauce, mashed potatoes

Abyss Signatures - Abyss Specials

Asperge, Polenta / Maïs / Ail noir 42€
Asparagus, Polenta / Corn / Black Garlic

Canard de Bresse, Christophine / Nèfle / Pistache 55€
Bresse Duck, Chayote / Loquat / Pistachio

Amande, Melon / Romarin 21€
Almond, Melon / Rosemary

Foie Gras de Terrine, Pêche / Cacao / Poivre passion 45€
Foie Gras Terrine, Peach / Cocoa / Passion Pepper

Mérou, Patate douce / Petits pois / Verveine 55€
Grouper, Sweet Potato / Peas / Verbena

Dessert du moment 21€
Chef's Seasonal Dessert

Nos Desserts, Constellations Gourmandes - Our Desserts, Culinary Constellations

Tarte tatin aux pommes, crème crue 18€
Apple tarte tatin, fresh cream

Moelleux au chocolat, glace vanille 18€
Chocolate cake, vanilla ice cream

Île flottante à la vanille de Guadeloupe et amandes 18€
Ile flottante with Guadeloupe vanilla and almonds

Assiette de fruits frais du moment 25€
Fresh fruit platter of the moment

Glaces & sorbets maison - Homemade ice cream & sorbets

Café, yaourt, vanille, matcha, açai, noix de coco, fruits rouges, fruits exotiques, chocolat « Grand Cru »
Coffee, yogurt, vanilla, matcha, açai, coconut, red berries, exotic fruits, "Grand Cru" chocolate

1 boule - *1 Scoop* : 7€ | 2 boules - *2 Scoops* : 13€ | 3 boules - *3 Scoops* : 18€

