

ENTRÉES • STARTERS

Ravioles de langoustines au piment d'Espelette, émulsion de crustacés 32
Langoustine ravioli, Espelette pepper & shellfish emulsion

Œuf parfait, crémeux d'artichaut, girolles sautées 23
Slow-cooked organic egg, artichoke cream & girolle mushrooms

Carpaccio de Saint-Jacques, poire, huile aux deux citrons 26
Scallop carpaccio, pear & lemon oil

Foie gras maison aux figues 35
Homemade foie gras with fresh figs

Thon rouge, caviar Golden Imperial Casparian, huile d'olive vierge & ciboulette 95
Bluefin tuna, Casparian Golden Imperial caviar, extra virgin olive oil & chives

Butternut rôti, houmous & noisettes du Piémont 21
Roasted butternut squash, hummus & Piedmont hazelnuts

Odette

ACCOMPAGNEMENTS • ACCOMPANIMENTS

Risotto Carnaroli 10
Carnaroli risotto

Salade mêlée 8
Mixed green salad

Purée maison 10
Homemade mashed potatoes

Purée maison à la truffe 14
Homemade truffle mashed potatoes

Mousseline de céleri 10
Celeriac purée

Poêlée de champignons 14
Sauteed wild mushrooms



Prix nets en euros, service compris. Liste des allergènes disponible sur demande
Net prices in euros, service included. List of allergens available upon request

PLATS • MAIN DISHES

Gambas Black Tiger, risotto Carnaroli, émulsion de crustacés 56
Black Tiger prawns, Carnaroli risotto & shellfish emulsion

Saint-Jacques rôties, mousseline de céleri, beurre blanc à la bergamote 39
Roasted scallops, celeriac purée & bergamot beurre blanc

Ris de veau rôti, poire, noix, jus corsé & purée maison 46
Roasted sweetbreads, pear, walnuts, rich jus & homemade mashed potatoes

Pavé de mérou, cèpes & mousseline de champignons 52
Grouper fillet, porcini mushrooms & mushroom mousseline

Filet de bœuf, poêlée de champignons & jus corsé 49
Beef tenderloin, wild mushrooms & rich jus

Rigatoni à la langouste 75
Lobster Rigatoni

Linguine au caviar Golden Imperial Casparian (50 g) 120
beurre blanc au Champagne
Linguine with Casparian Golden Imperial caviar (50g) & Champagne beurre blanc

À PARTAGER • TO SHARE

Côte de bœuf Charolais 95 €/kg
Charolais rib of beef

Turbotin façon meunière 105 €/kg
Meunière Turbot

Longe de thon rouge à la plancha 125 €/kg
Grilled bluefin tuna loin

DESSERTS

Belle île flottante 14
Traditional French floating island

Figue rôtie, financier pistache & glace au yaourt 14
Roasted figs, pistachio financier & yogurt ice cream

Tiramisu noisettes 14
Hazelnut tiramisu

Salade d'agrumes, menthe & verveine 14
Citrus salad with mint & verben

Fromages affinés par Marie Quatrehomme, Meilleur Ouvrier de France 32
Matured cheeses by Marie Quatrehomme, Meilleur Ouvrier de France