

ENTRÉES • STARTERS

Velouté & tartare de Saint-Jacques aux algues et citron confit 24
Velouté and scallop tartare with seaweed and preserved lemon

Escalope de foie gras poêlée, champignons, grenade, verveine et sauce aigre-douce 24
Pan-seared foie gras escalope, mushrooms, pomegranate, verbena and sweet-and-sour sauce

Ravioles de langoustines au piment d'Espelette 27
Langoustine ravioli with Espelette pepper

Risotto vert, gigolette de grenouilles, émulsion de légumes 22
Green risotto, frog leg gigolette, vegetable emulsion

Asperges vertes & magret fumé, œuf bio poché, crème d'asperge et vinaigre balsamique 7 ans 19
Green asparagus & smoked duck breast, poached organic egg, asparagus cream and 7-year aged balsamic

Salade de quinoa, légumes croquants et herbes fraîches 19
Quinoa salad with crunchy vegetables and fresh herbs

Odette

ACCOMPAGNEMENTS • ACCOMPANIMENTS

Purée maison 10
Homemade mashed potatoes

Ecrasé de pomme de terre à la truffe 14
Truffled mashed potatoes

Légumes printaniers 12
Spring vegetables

Risotto 10

Salade mêlée 8
Mixed salad

Purée de petits pois 10
Pea purée



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

Pavé de sériole, caviar d'aubergine, légumes printaniers, huile à la bergamote 42
Amberjack steak, eggplant caviar, spring vegetables, bergamot-infused oil

Émincé de filet de bœuf mariné, roquette, tuile de parmesan, balsamique 7 ans, purée maison 45
Sliced beef fillet, arugula, Parmesan crisp, 7-year aged balsamic, homemade mashed potatoes

Noix de veau printanière, émulsion de jus de blanquette 39
Spring veal medallion, blanquette jus emulsion

Minute de filet de loup bio mariné à l'huile d'olive, basilic et citron, barigoule d'artichauts poivrades 42
Minute organic sea bass fillet marinated in olive oil, basil and lemon, baby artichoke barigoule

Épaule d'agneau confite 7h, ail, romarin et huile d'olive 95
7-hour slow-cooked lamb shoulder with garlic and rosemary

Linguine au caviar et champagne 110
Linguine with caviar and Champagne

Sole meunière ou grillée (1kg) 120
Dover Sole Meunière or Grilled (1kg)

DESSERTS

Dôme passion-coco 14
Passion fruit and coconut dome

Entremets aux deux chocolats, tuile de grué, glace chocolat au lait, crème anglaise 14
Chocolate entremets, cocoa nib tuile, milk chocolate ice cream, custard sauce

Vacherin vanille framboise 12
Vanilla and raspberry vacherin

Tartelette de riz au lait fondant, caramel beurre salé, cacahuètes 14
Creamy rice pudding tartlet, salted butter caramel, peanuts

Crème de yaourt et mascarpone, ananas Victoria rôti à la vanille, grenade, quinoa soufflé 14
Yogurt and mascarpone cream, roasted Victoria pineapple with vanilla, pomegranate, puffed quinoa

Tiramisu à partager 19
Tiramisu to share

Planche de fromages, affinés par Marie Quatrehomme, M.O.F fromager 32
Cheese board, matured by Marie Quatrehomme, Meilleur Ouvrier de France