

## ENTRÉES • STARTERS

**Velouté glacé de petit pois & ricotta 19**  
*Chilled pea velouté & ricotta*

**Tentacule de poulpe grillée, roquette, sauce Gremolatta 25**  
*Grilled octopus tentacle, arugula, herb and lemon sauce*

**Ravioles de langoustines au piment d'Espelette, émulsion de crustacés 29**  
*Langoustine ravioli with Espelette pepper, shellfish jus*

**Gravlax de loup, yaourt au zeste de citron et œufs de saumon 25**  
*Sea bass gravlax, lemon zest yogurt and salmon roe*

**Tartare de Veau Primeur, Vierge de Légumes, et Caviar d'Aubergine 23**  
*Veal tartare, vegetable vierge and eggplant caviar*

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

*Odette*

## ACCOMPAGNEMENTS • ACCOMPANIMENTS

**Purée maison 10**  
*Homemade mashed potatoes*

**Purée maison à la truffe 14**  
*Truffled Homemade mashed potatoes*

**Ratatouille confite 12**  
*Slow-cooked ratatouille*

**Salade de tomates grappes 10**  
*Vine tomato salad*

**Salade mêlée 8**  
*Mixed salad*

**Crèmeux de céleri & épeautre 10**  
*Creamy celery root & spelt*



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

**Filet de daurade royale au citron, ratatouille & vierge provençale 42**  
*Sea bream fillet with lemon, ratatouille & Provençal vegetable vierge*

**Pavé de veau à la sauge, crèmeux de céleri & épeautre 39**  
*Veal loin with sage, creamy celery root & spelt*

**Suprême de volaille à la truffe, jus corsé & purée maison 42**  
*Chicken supreme with truffle, rich jus & homemade mashed potatoes*

**Canon d'agneau chaud-froid, fèves, épinards & roquette, jus tiède 39**  
*Hot and cold lamb loin, broad beans, spinach & arugula, warm jus*

**Gambas Black Tiger, courgette 56  
& tomate cœur de bœuf, écume de crustacés**  
*Black Tiger prawns, zucchini & beefsteak tomato, shellfish foam*

**Linguine au caviar golden impérial Casparian (50g), 120  
beurre blanc au champagne**  
*Linguine with Casparian Golden Imperial caviar (50g), Champagne beurre blanc*

**Loup entier grillé (1 kg) 110**  
*Whole grilled sea bass (1 kg)*

**Turbotin beurre blanc au champagne (1,5 kg) 145**  
*Whole young turbot with Champagne beurre blanc (1.5 kg)*

**Chateaubriand (600g), sauce marchand de vin & os à moelle 140**  
*Chateaubriand (600g), shallot and red wine jus & bone marrow*

## DESSERTS

**Pêches rôties à la vanille, crème de mascarpone 14  
& crumble amande, sorbet pêche**  
*Vanilla-roasted peaches, mascarpone cream, almond crumble & peach sorbet*

**Tartelette citron meringué 14**  
*Lemon meringue tartlet*

**Mousse chaude au chocolat Jivara, glace vanille pécan caramel 14**  
*Warm Jivara chocolate mousse, vanilla pecan caramel ice cream*

**Soupe de fraises, glace basilic, huile d'olive & crumble amande 16**  
*Strawberry soup, basil ice cream, olive oil & almond crumble*

**Tiramisu à partager 19**  
*Tiramisu to share*

**Fromages affinés par Marie Quatrehomme, Meilleur Ouvrier de France 32**  
*Cheese board matured by Marie Quatrehomme, Meilleur Ouvrier de France*