

ENTRÉES / STARTERS

Carpaccio de loup, framboises, laitue de mer,25€ dressing framboises fraîches, vinaigre balsamique blanc <i>Sea bass carpaccio, raspberries, sea lettuce, fresh raspberry, white balsamic dressing</i>
Burrata des Pouilles, chips de jambon de Parme,23€ olives Taggiasche, pignons de pin <i>Burrata from Puglia, Parma ham chips, Taggiasche olives, pine nuts</i>
Ravioles de langoustines au piment d'Espelette27€ <i>Langoustine ravioli with Espelette pepper</i>
Velouté glacé de petits pois à la menthe, ricotta, éclats d'olives noires20€ <i>Cold minted pea soup, ricotta, crushed black olives</i>
Mi-cuit de filet de veau, ventrèche de thon,27€ sauce thon, câpres, parmesan <i>Half-cooked veal filet, capers, parmesan cheese, tuna</i>

Odette

ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

Purée de carottes10€ <i>Carrot purée</i>
Purée maison10€ <i>Homemade purée potatoes</i>
Purée à la truffe14€ <i>Truffle purée potatoes</i>
Risotto de Fregola Sarda12€ <i>Fregola Sarda risotto</i>
Salade mêlée12€ <i>Mixed salad</i>
Poêlée de légumes12€ <i>Pan-fried vegetables</i>

Liste des allergènes disponible sur demande
Prix nets, service compris

PLATS / MAIN DISHES

Risotto de Fregola Sarda aux trompettes de la mort,27€ crackers de parmesan <i>Fregola Sarda risotto with black trumpet mushrooms, parmesan crackers</i>
Côte de veau (300g), jus de viande, purée de carottes41€ <i>Veal chop (300g), meat juice, carrot purée</i>
Aïoli de tentacule de poulpe39€ <i>Octopus as a aioli provençal style</i>
Filet de turbot, pommes grenailles, carottes fanes sautées42€ au jus de bouille, rouille maison <i>Turbot fillet, baby potatoes, sautéed baby carrots with bouillabaisse juice, homemade rouille sauce</i>
Filet de bœuf charolais et son jus, purée à la truffe39€ <i>Charolais beef filet, meat juice truffle potatoes purée</i>
Linguine au caviar (50g) beurre blanc au champagne105€ <i>Linguine with caviar (50g), champagne beurre blanc sauce</i>
Loup entier à la plancha (1KG)110€ <i>Whole Grilled Seabass (1KG)</i>
Sole meunière ou grillée (1KG)120€ <i>Dover Sole Meunière or Grilled (1KG)</i>
Côte de boeuf Aubrac, jus de viande (1KG)140€ <i>Aubrac Beef Rib, served with meat juice (1KG)</i>

DESSERTS

Abricots rôtis à la lavande, crumble lavande,14€ crème montée à la mascarpone, vinaigrette abricot, sorbet abricot <i>Lavender-roasted apricots, lavender crumble, mascarpone whipped cream, apricot vinaigrette, apricot sorbet</i>
Tartelette passion, dôme yuzu, tartare de fruits frais,14€ émulsion d'huile d'olive et passion <i>Passion fruit tartlet, yuzu dome, fresh fruit tartare, olive oil and passion fruit emulsion</i>
Crèmeux chocolat noir Macaé, tuile de grué de cacao,16€ crumble cacao-amandes, sorbet cacao, sauce Jivara <i>Dark chocolate Macaé crèmeux, cocoa nib tuile, cocoa-almond crumble, cocoa sorbet, Jivara sauce</i>
Pop corn caramélisé, crèmeux Jivara saveur pop corn,15€ crumble pécan, glace pop corn maison <i>Caramelized popcorn, Jivara cream with popcorn flavor, pecan crumble, homemade popcorn ice cream</i>
Cookie Cocotte à partager19€ <i>Cocotte Cookie to Share</i>
Planche de fromages, affinés par Marie Quatrehomme, M.O.F fromager32€ <i>Cheese board, matured by Marie Quatrehomme, Meilleur Ouvrier de France</i>