

TASTING MENU

**Les petits pois rafraîchis à la pomme Granny Smith et à l'avocat,
œufs de saumon, sorbet raifort**

Sweet peas, Granny Smith apple and avocado coulis,
salmon roe, horseradish sorbet

Langoustine cuite au charbon de bois, choux fleur, beurre blanc au yuzu, huile de crustacés

Charcoaled langoustine, cauliflower, yuzu beurre blanc, crustacean oil

**Poisson de ligne et seiche poêlée, courgettes violon au thym,
purée de citron, sauce "Bagna Cauda"**

Line caught fish and cuttlefish, violin zucchini with fresh thyme,
lemon purée, "Bagna Cauda" sauce

**Pigeon « Plounéour Ménèz » rôti, farce de cuisses aux morilles, dumpling d'asperges vertes
et fèves, condiment au poivre de Kampot, jus de pigeon au whiskey Oban 14**

Roasted « Plounéour Ménèz » pigeon, legs and morels "farce", green asparagus and
fava beans dumpling, Kampot pepper condiment, Oban 14 whiskey pigeon jus

**Les fraises marinées au citron, crème crue et sorbet rhubarbe,
jus de fraise, "Arlettes" croustillantes**

Marinated strawberries with lemon, raw cream and rhubarb sorbet,
strawberry juice, caramelized "Arlettes"

1588

Wine pairing 888

SIGNATURE MENU

**Les petits pois rafraîchis à la pomme Granny Smith et à l'avocat,
œufs de saumon, sorbet raifort**

Sweet peas, Granny Smith apple and avocado coulis,
salmon roe, horseradish sorbet

Cheveux d'anges, caviar Kristal, truffe noire, kombu

Angel hair pasta, Kristal caviar, black truffle, kombu

Langoustine cuite au charbon de bois, choux fleur, beurre blanc au yuzu, huile de crustacés

Charcoaled langoustine, cauliflower, yuzu beurre blanc, crustacean oil

**Poisson de ligne et seiche poêlée, courgettes violon au thym,
purée de citron, sauce "Bagna Cauda"**

Line caught fish and cuttlefish, violin zucchini with fresh thyme,
lemon purée, "Bagna Cauda" sauce

Poulet jaune rôti, riz gourmand de Niigata en cocotte, petite salade

Roasted Hong Kong yellow chicken, Niigata rice "en cocotte", salad
(1/2 chicken for 2 to share)

**Les fraises marinées au citron, crème crue et sorbet rhubarbe,
jus de fraise, "Arlettes" croustillantes**

Marinated strawberries with lemon, raw cream and rhubarb sorbet,
strawberry juice, caramelized "Arlettes"

1888

Wine pairing 1088

LES ENTRÉES

APPETIZERS

Huîtres « Gillardeau » numéro 3 3p/248 6p/478 12p/928

« Gillardeau » oysters number 3

Pâté en croûte Louise à la truffe noire 288

Homemade Louise black truffle pâté en croûte

Saint-Jacques d'Hokkaido marinées à l'aneth, condiment raifort, caviar Kristal 498

Dill marinated Hokkaido scallops, horseradish condiment, Kristal caviar

Cheveux d'anges, caviar Kristal, truffe noire, kombu

Angel hair pasta, Kristal caviar, black truffle, kombu

10g caviar 498 | 20g caviar 888

Œuf fumé, pulpe de pomme de terre, chorizo, sarrasin 198

Smoked organic egg, potato, chorizo, buckwheat

Inspired by Odette signature dish

Les petits pois rafraîchis à la pomme Granny Smith et à l'avocat,

œufs de saumon, sorbet raifort 268

Sweet peas, Granny Smith apple and avocado coulis,

salmon roe, horseradish sorbet

Cuisses de grenouilles en persillade, purée de persil, croûtons 318

Sautéed Hong Kong frog legs, parsley, garlic crisps

LES PLATS

MAIN COURSES

Langoustines cuites au charbon de bois, choux fleur, beurre blanc au yuzu, huile de crustacés 588

Charcoaled langoustines, cauliflower, yuzu beurre blanc, crustacean oil

Les asperges blanches de la vallée de la Loire sauce, Hollandaise fumée 358

Loire valley white asparagus, smoked hollandaise sauce

Poisson de ligne et seiche poêlée, courgettes violon au thym,

purée de citron, sauce "Bagna Cauda" 568

Line caught fish and cuttlefish, violin zucchini with fresh thyme,

lemon purée, "Bagna Cauda" sauce

Pigeon « Plounéour Ménèz » rôti, farce de cuisses aux morilles, dumpling d'asperges vertes et fèves, condiment au poivre de Kampot, jus de pigeon au whiskey Oban 14 658

Roasted « Plounéour Ménèz » pigeon, legs and morels "farce", green asparagus and fava beans dumpling, Kampot pepper condiment, Oban 14 whiskey pigeon jus

PLATS À PARTAGER

TO SHARE

Sole de Bretagne à la Grenobloise, pommes de terre de Noirmoutier
et asperges vertes de Jérôme Galis 1458

Brittany dover sole « à la Grenobloise », Noirmoutier potatoes
and Jérôme Galis green asparagus (serves 2-4)

Poulet jaune rôti, riz gourmand de Niigata en cocotte, petite salade 1288

Roasted Hong Kong yellow chicken, Niigata rice "en cocotte", salad (serves 2-4)
(50 min preparation)

Épaule d'agneau de lait braisée au citron confit, graines de coriandre et fenouil,
"Gremolata" menthe et persil, jus d'agneau 1288

Braised milk fed lamb shoulder with preserved lemon, coriander and fennel seeds,
mint and parsley "Gremolata" lamb jus (serves 2-4)

ACCOMPAGNEMENTS

SIDES

La truffade 148

Sautéed potatoes, young Cantal cheese, garlic, parsley
Chef Julien's childhood memory

Pommes purée 118

Mashed potato

Poêlée de haricots verts en persillade 108

French green beans in persillade

Pommes frites 108

French fries

Salade verte, vinaigrette au vieux Xérès 88

Mixed green salad, aged sherry vinegar dressing

DESSERTS

Crèmeux au chocolat Madong sur un sablé Breton, noisettes caramélisées,
sauce légèrement aromatisée au Cognac, glace à la vanille de Tahiti 158
Madong chocolate crèmeux on a sablé Breton, caramelised hazelnut,
Cognac slightly flavoured sauce, Tahiti vanilla ice cream

Pavlova à la mangue et au fruit de la passion, glace à la vanille de Tahiti 158
Mango and passion fruit pavlova, Tahiti vanilla ice cream

Les fraises marinées au citron, crème crue et sorbet rhubarbe,
jus de fraise, "Arlettes" croustillantes 158
Marinated strawberries with lemon, raw cream and rhubarb sorbet,
strawberry juice, caramelized "Arlettes" x

« Louise » madeleines 3p 98

FROMAGES

Sélection de fromages fermiers affinés 398
"Artisan" French cheeses selection