

## SIGNATURE MENU

**Cheveux d'anges, caviar Kristal, truffe noire, kombu**  
Angel hair pasta, Kristal caviar, black truffle, kombu

**Les légumes d'hiver de Laurent Berrurier, bouillon de pot au feu émulsionné à la truffe noire et au vieux vinaigre de Xérès**  
Laurent Berrurier winter vegetables, black truffle and old Sherry vinegar emulsified pot au feu broth

**Tagliatelles de seiche juste tièdies, condiment au citron de Menton, sauce « Bagna Cauda »**  
Warm cuttlefish tagliatelles, Menton lemon condiment « Bagna Cauda » sauce

**Poisson de ligne cuit à la vapeur, beurre blanc à la bergamote, œufs de saumon**  
Steamed line caught fish, lemon bergamot "beurre blanc", salmon roes

**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)

**Déclinaison de raisin « Shine Muscat », sorbet menthe shiso**  
Shine muscat grape variation, mint shiso sorbet

1888

Wine pairing 988

## LES ENTRÉES APPETIZERS

### Appetizers

**Huîtres « La Lune » numéro 3 de Jean-Jacques Cadoret 3p/198 6p/378 12p/718**

Jean-Jacques Cadoret « La Lune » Oysters number 3

**Pâté en croûte Louise à la truffe noire 298**

Homemade Louise black truffle pâté en croûte

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

Angel hair pasta, Kristal caviar, black truffle, kombu

10g caviar 498 | 20g caviar 888

**Salade de betteraves multicolores, burrata, prune, glace à l'oseille 268**

Heirloom beetroots salad, burrata, plum, sorrel ice cream

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

Smoked organic egg, potato, chorizo, buckwheat

Inspired by Odette signature dish

**Les légumes d'hiver de Laurent Berrurier, bouillon de pot au feu émulsionné**

à la truffe noire et au vieux vinaigre de Xérès 398

Laurent Berrurier winter vegetables, black truffle and old Sherry vinegar emulsified pot au feu broth

**Tarte fine de homard Breton, tomates et herbes fraîches, vinaigrette de crustacés 498**

Britanny blue lobster tart, tomatoes and fresh herbs, crustacean dressing

**Tagliatelles de seiche juste tiédies, condiment au citron de Menton, sauce « Bagna Cauda » 288**

Warm cuttlefish tagliatelles, Menton lemon condiment « Bagna Cauda » sauce

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

Sautéed Hong Kong frog legs, parsley, garlic crisps

## LES PLATS

### Main courses

**Langoustines juste poêlées, croustillant au sésame,**

**bisque de tourteaux au Vadouvan, basilic thaï et gingembre 598**

Slightly pan seared langoustines, crunchy sesame,

Vadouvan "tourteaux" crab bisque, thaï basil and ginger

**Poisson de ligne cuit à la vapeur, beurre blanc à la bergamote, œufs de saumon 588**

Steamed line caught fish, lemon bergamot "beurre blanc", salmon roes

**Le Pithivier 'Louise', pigeon Plounéour-Ménez, volaille fermière,**

**foie gras de canard, truffe noire, jus de pigeon au Madère 678**

Louise Pithivier, Plounéour-Ménez pigeon, yellow chicken, duck foie gras,

black truffle, Madeira pigeon jus

**Risotto Acquerello au potiron, beurre noisette à la sauge, Comté 24 mois 358**

Pumpkin Acquerello risotto, sage brown butter, 24 months Comté cheese

## PLATS À PARTAGER TO SHARE

**Sole de Bretagne cuite meunière, marinière de moules “Morisseau” ail et persil 1458**  
« Meunière » Brittany dover sole, “Morisseau” mussels « à la marinière » garlic and parsley

**Poulet jaune rôti, riz gourmand de Niigata en cocotte, petite salade 1288**  
Roasted Hong Kong yellow chicken, Niigata rice “en cocotte”, salad  
(Serves up to four guests-50 min preparation)

**Filet de bœuf Français façon Rossini, sauce Périgieux, pommes soufflées 1458**  
Rossini French beef tenderloin, Périgieux sauce, pommes soufflées  
(serves up to four guests)

## 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

## FROMAGES

**Sélection de fromages fermiers affinés 288**  
"Artisan" French cheeses selection

## DESSERTS

**Le chocolat noir « Tulakalum » en différentes textures, praliné amandes et  
grué de cacao, glace café cardamome 158**

Tulakalum dark chocolate textures, almond and cocoa nib praliné,  
coffee cardamom ice cream

**Déclinaison de raisin « Shine Muscat » sorbet menthe shiso 158**  
Shine muscat grape variation, mint shiso sorbet

**La pomme caramélisée façon tatin, glace crème épaisse à la vanille 158**  
Caramelised apple « tatin », vanilla sour cream ice cream

**Sélection de glaces et sorbets maison 108**  
Homemade ice cream and sorbets selection

**Louise madeleines 3p 98**

## SÉLECTION DE DIGESTIFS

<b>Scotch Single Malt - Highlands - Glenfarclas 21 years</b>	<b>388</b>
<b>Rhum J.M - X.O Très Vieux Rhum Agricole</b>	<b>245</b>
<b>Chartreuse V.E.P - Verte / Jaune</b>	<b>398</b>
<b>Liqueur « L'Abricot du Roulot »</b>	<b>198</b>
<b>Cognac Lheraud « Grande Champagne » 1979</b>	<b>738</b>
<b>Lheraud Petit Champagne Cuvée 20</b>	<b>188</b>
<b>Taylor late bottled vintage Port 2018</b>	<b>168</b>