

SIGNATURE MENU

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

Les cèpes de Bordeaux poêlés, jus aux saveurs d'automne, noix torrifiés, émulsion au vin jaune
Pan seared ceps mushrooms, autumnal flavoured jus, roasted walnut, yellow wine emulsion

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

Poisson de ligne cuit à la vapeur, moules "Morisseau" fumées, sirop de tomate, sabayon au romarin
Steamed line caught fish, smoked "Morisseau" mussels, tomato syrup, rosemary sabayon

Pigeon « Plounéour Ménéz » rôti, farce de cuisses et abats, artichauts à la truffe noire,
condiment au poivre de Kampot, jus de pigeon au Madère
Roasted « Plounéour Ménéz » pigeon, legs "farce", black truffle artichokes,
Kampot pepper condiments, Madeira pigeon jus

Or

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 288

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 cèpes de Bordeaux poêlés, jus aux saveurs d'automne,

noix torréfiés, émulsion au vin jaune 368

Pan seared ceps mushrooms, autumnal flavoured jus,

roasted walnut, yellow wine emulsion

Tarte fine de homard Breton, tomates et herbes fraîches, vinaigrette de crustacés 488

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

Tagliatelles de seiche juste tiédie, 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, moules "Morisseau" fumées,

sirop de tomate, sabayon au romarin 588

Steamed line caught fish, smoked "Morisseau" mussels,

tomato syrup, rosemary sabayon

Pigeon « Plounéour Ménéz » rôti, farce de cuisses et abats, artichauts à la truffe noire,

condiment au poivre de Kampot, jus de pigeon au Madère 678

Roasted « Plounéour Ménéz » pigeon, legs "farce", black truffle artichokes,

Kampot pepper condiments, Madeira pigeon jus

Tapioca cuit comme un risotto, beurre de cèpes, champignons 298

Tapioca cooked like a risotto, seasonal mushrooms and ceps butter

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 Périgueux, pommes soufflées 1458
Rossini French beef tenderloin, Périgueux 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

**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,
chocolate and cognac flavoured sauce , Tahiti vanilla 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 » way, 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

Scotch Single Malt - Highlands - Glenfarclas 21 years	388
Rhum J.M - X.O Très Vieux Rhum Agricole	298
Chartreuse V.E.P - Verte / Jaune	448
Liqueur « L'Abricot du Roulot »	198
Cognac l'Heraud « Grande Champagne » 1979	688
Bas Armagnac - Baron G. Legrand 1986	228
Vintage Port - Graham's 1970	558