

## 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, thai 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 à la Grenobloise, légumes de saison 1458**  
Brittany dover sole « à la Grenobloise », seasonal vegetables

**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

**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>