

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

Minestrone de légumes de Laurent Berrurier, bouillon végétale menthe et truffe noire
Laurent Berrurier vegetables « Minestrone », mint and black truffle consommé

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

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

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

**Raviole de langoustine, mousserons et petit pois,
sauce émulsionnée au vin Jaune**
Langoustine dumpling, mousserons mushrooms and sugar peas, emulsified
yellow wine sauce

**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)

**Cerise Jubilé hommage à Auguste Escoffier, glace à la vanille de Tahiti,
chips de brioche à L'amaretto**
Jubilé cherry tribute to Auguste Escoffier, Tahiti vanilla ice cream,
Amaretto brioche chips

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

Raviole de langoustine, mousserons et petit pois,

sauce émulsionnée au vin Jaune 598

Langoustine dumpling, mousserons mushrooms and sugar peas, emulsified

yellow wine sauce

Minestrone de légumes de Laurent Berrurier, bouillon végétale menthe et truffe noire 358

Laurent Berrurier vegetables « Minestrone », mint and black truffle consommé

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 et abats, artichauts à la truffe noire,
condiment au poivre de Kampot, jus de pigeon au Madère 678

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

Kampot pepper condiments, Madeira pigeon jus

PLATS À PARTAGER

TO SHARE

La sole de Bretagne braisée façon « Riviera » 1458

Braised Brittany dover sole “Riviera” style

(serves up to four guests)

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)

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 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

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

**Cerise Jubilé hommage à Auguste Escoffier, glace à la vanille de Tahiti,
chips de brioche à l'amaretto 168**
Jubilé cherry like Auguste Escoffier, Tahiti vanilla ice cream,
amaretto brioche chips

« Louise » madeleines 3p 98

Sélection de glaces et sorbets maison 138
Homemade ice cream and sorbets selection

FROMAGES

Sélection de fromages fermiers affinés 398
“Artisan” French cheeses selection