

## Entrées

- la tranche de foie-gras, brioche toastée, chutney d'oignon confit 32  
    avocat émincé, vinaigrette citron 20  
    raviole de queue de bœuf, foie poêlé, bouillon corsé 26  
    ceviche de daurade à la péruvienne 24  
cœur de saumon tranché minute, sauce aigrette, blinis 25  
    saint jacques rôties, capellini, beurre truffé 30  
    escargots magnifiques, 6 pièces 24  
    bao de canard et foie gras 28  
    crispy rice de saumon, façon Nobu 4 pcs 26  
    huitres Irish Moore, 6 pièces 30  
œuf cocotte, mousseline, crevettes grises, épinards 24  
langoustines croustillantes au basilic, mayonnaise basilic 38  
    nems délicieux, sauce chili 22  
    poulpe rôti, crémeux de patate douce, chipotle 29
- caviar dauricus impérial 50 gr, blinis 135

Tous nos plats sont susceptibles de contenir

Les allergènes suivants : gluten, lactose, soja, œuf, arachide, ...

Pour tout renseignement, veuillez-vous adresser aux responsables de salle

## Plats

*chaque plat est servi avec ses accompagnements*

- tagliolini à la truffe noire 42  
    Saint-Jacques rôties, risotto au potiron 39  
    assiette de légumes du moment 28  
cabillaud, embeurré de chou vert, beurre blanc 38  
    saumon laqué au miso, pak choï 32  
    solettes meunières, pousses d'épinards et purée 38  
turbot, sauce champagne, légumes verts, purée Robuchon 42  
    véritable tartare de bœuf au couteau 29  
    filet de canard, façon Rossini, sauce plum 32  
suprême de volaille, croustillant de pommes de terre, sauce Albufera 38  
    ris de veau, légumes de saison, sauce morilles 48  
carré d'agneau en croute d'herbes, gratin dauphinois 46  
    filet pur, sauce béarnaise ou sauce poivre 42  
    tataki de bœuf aux parfums d'Asie 34
- salade de saison – riz basmati 5  
    tombée d'épinards – haricots verts – purée – pommes frites 6  
    poêlée de légumes de saison 8

**Tout changement dans les accompagnements sera facturé 3 euros**

## Desserts

- cheesecake au spéculoos, coulis de framboises 13
- snickers façon Odette 14
- tarte fine aux pommes, crème montée 12
- crème brûlée tout simplement 10
- pain perdu, glace praliné, noix de pécan caramélisées 14
- pavlova aux fruits exotiques 13
- dame blanche 12
- moelleux au chocolat, glace vanille 14
- 
- l'assiette de comté 24 mois, mûre 14

## *Odette en Ville*

Lunch du lundi au vendredi  
(Menu imposé sans choix)

3 services : entrée – plat – dessert 56

2 services : entrée – plat ou plat - dessert 46

aperol spritz 13

caipirinha, negroni, hendrick's-fever tree 16

pimms, Elderflower Spritz 14

flûte de champagne Ruinart brut 20