

## Entrées

- la tranche de foie-gras, brioche toastée, chutney d'oignon confit 28  
avocat émincé, vinaigrette citron 20  
raviole de queue de bœuf, foie poêlé, bouillon corsé 32  
ceviche de daurade à la péruvienne 24  
cœur de saumon tranché minute, sauce aigrette, blinis 26  
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  
œuf cocotte, mousseline, crevettes grises, épinards 26  
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 46  
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 de pomme de terre 44  
véritable tartare de bœuf au couteau 30  
filet de canard, façon Rossini, sauce plum 36  
suprême de volaille, purée, 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 12  
pain perdu, glace praliné, noix de pécan caramélisées 16  
pavlova aux fruits exotiques 14  
dame blanche 12  
moelleux au chocolat, glace vanille 14  
  
l'assiette de comté 24 mois, mûre 14

## *Odette en Ville*

Déjeuner du lundi au vendredi  
(Menu imposé sans choix)

2 services : entrée – plat 55

aperol spritz 13

caipirinha, negroni, hendrick's-fever tree 16

pimms, Elderflower Spritz 15

flûte de champagne Ruinart brut 20