

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 parfait, crémeux de pomme de terre, champignons, truffes 32
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
risotto au potiron, saint jacques rôties, 39
assiette de légumes du moment 28
cabillaud au curry thaï 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, béarnaise de homard 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