

Chef
REMI HENAUX

Odette

L'AUBERGE URBAINE

Directeur de salle
QUENTIN BOISGONTIER

MENU DE N^ØËL

Tartare d'huîtres et caviar.



Emincé de Saint Jacques crues,
glace corail, Red Meat en pickles,
émulsion coquillages.



Turbot rôti et croûte de roquette,
poireaux crayons d'Île de France,
beurre blanc combawa.



Petit pâté chaud de canard et foie gras,
jus de viande corsé, salade d'herbes.



Brillât savarin à la truffe Melanosporum,
jeunes pousses, vinaigrette truffe.



La Clémentine,
crèmeux chocolat blanc, marmelade de zestes.

108€
(hors boissons)



Chef
REMI HENAUX

Odette

Restaurant manager
QUENTIN BOISGONTIER

L'AUBERGE URBAINE

CHRISTMAS MENU

Oyster tartar and caviar.



Sliced raw scallops,
coral ice, pickled Red Meat radish,
shellfish emulsion.



Roasted turbot with rocket crust,
leeks from Ile de France, combawa beurre blanc.



Small warm duck and foie gras pâté,
meat juice, herb salad.



Melanosporum truffle Brillat Savarin,
salad, truffle vinaigrette.



Clementine,
white chocolate cream, zest marmalade.

108€
(drinks not included)

