

Chef  
REMI HENAU

# Odette

Directeur de salle  
QUENTIN BOISGONTIER

L'AUBERGE URBaine

## • MENU • DU NOUVEL AN

Tartare d'huître et caviar.

Terrine de foie gras clémentine,  
chutney d'agrumes, pain d'épices.

Ravioles de langoustines,  
risotto de butternut noisette et truffe,  
émulsion de langoustine et pralin.

Coquelet farci aux champignons de saison,  
Tatin coing carotte et éclats de châtaignes.

Brillat savarin à la truffe Melanosporum,  
salade de pousses, vinaigrette truffe.

Opéra façon Odette.

**148€**  
*(drinks not included)*



Rostang  
PÈRE & FILLES

Prix nets en euros, service inclus.  
La liste des allergènes est disponible  
sur demande.

Chef  
REMI HENAUXT

# Odette

Restaurant manager  
QUENTIN BOISGONTIER

L'AUBERGE URBaine



## NEW YEAR MENU



Oyster tartar and caviar.



Clementine foie gras, citrus chutney, gingerbread.



Langoustine ravioli,  
hazelnut and truffle butternut risotto,  
langoustine and praline emulsion.



Coquelet stuffed with seasonal mushrooms,  
Tatin coing carrot and chestnut splinters.



Melanoporum truffle Brillat Savarin,  
salad, truffle vinaigrette.



Odette Opera.

**148€**

*(drinks not included)*



Rostang  
PÈRE & FILLES

Net prices in euros, service included.  
List of allergens available  
on request.