

Chef
REMI HENAU

Odette

L'AUBERGE URBAINE

Directrice de salle
ANNE DUMAS

MENU DE N[°]ËL

Amuse-bouche

Champagne, Cuvée Céline Joseph Perrier



Foie gras au torchon, poire rôtie et gelée de sapin

Vouvray, Domaine Pinon, Les Perruches, 2017



Gnocchi de pomme de terre,
truffe fraîche Melanosporum, émulsion crémeuse.

Chablis, Maison Aegerter, Les Opales, 2019



Saint Jacques snackées,
butternut rôti, crème de Saint Jacques saveur Bergamote.

Pouilly Fuissé, Domaine Denis Jeandeau, Secret Minéral, 2018



Saint-Nectaire,
petite mâche poivrée à la truffe fraîche Melanosporum.

Côte du Rhône, Domaine Stéphane Ogier, Le Temps est venu,
2020 (blanc ou rouge)



Mont-blanc marron,
meringue croustillante, crèmeux cassis.

Côte du Rhône, Domaine Stéphane Ogier, Le Temps est venu,
2020 (blanc ou rouge)

98€

(hors boissons)

Accords mets et vin à 65€ par personne



Chef
REMI HENAUX

Odette

Restaurant manager
ANNE DUMAS

L'AUBERGE URBAINE

CHRISTMAS MENU

Amuse-bouche

Champagne, Cuvée Céline Joseph Perrier



Foie gras, roasted pear and fir jelly

Vouvray, Domaine Pinon, Les Perruches, 2017



Potato gnocchi, fresh truffle, creamy emulsion

Chablis, Maison Aegerter, Les Opales, 2019



Snacked scallops,
roasted butternut, scallop cream with Bergamot flavor
Pouilly Fuissé, Domaine Denis Jeandeau, Secret Minéral, 2018



Cheese Saint-Nectaire,
salad with fresh truffle

Côte du Rhône, Domaine Stéphane Ogier, Le Temps est venu,
2020 (blanc ou rouge)



Chesnut Mont-blanc,
crispy meringue, creamy blackcurrant.

Côte du Rhône, Domaine Stéphane Ogier, Le Temps est venu,
2020 (blanc ou rouge)

98€

(drinks not included)

Food and wine pairings at 65€ per person

