

Chef
REMI HENAU

Odette

BISTRONOMIE FRANÇAISE

Directeur de salle
MORGAN LACHAISE

MENU DE NOËL

Tartare de Saint-Jacques au citron cédrat
et pamplemousse.



Foie gras d'Odette mi-cuit aux épices,
réduction au vin chaud.



Gnocchi à la truffe Melanosporum,
courge butternut et châtaignes,
émulsion de parmesan.



Filet de canette rôti,
salsifis caramélisés aux olives et pignons de pin,
condiment noisette, ail et persil, jus réduit.



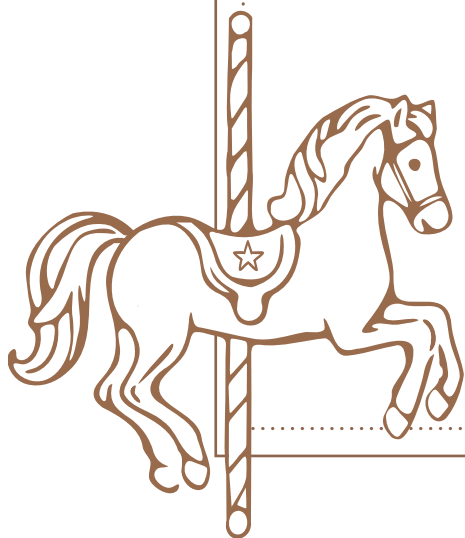
Brie de Meaux à la truffe Melanosporum.



Tarte soufflée au chocolat noir,
glace vanille-cardamome.

120€

(par personne, hors boissons)



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

Chef
REMI HENAU

Odette

BISTRONOMIE FRANÇAISE

Restaurant manager
MORGAN LACHAISE

CHRISTMAS MENU

Citrus-cured scallop tartare,
cédrat lemon and grapefruit.



Odette's spiced semi-cooked foie gras,
mulled wine reduction.



Melanosporum truffle gnocchi,
butternut squash, chestnuts and Parmesan emulsion.



Roasted duckling breast,
caramelised salsify with olives and pine nuts,
hazelnut, garlic and parsley condiment,
reduced jus.



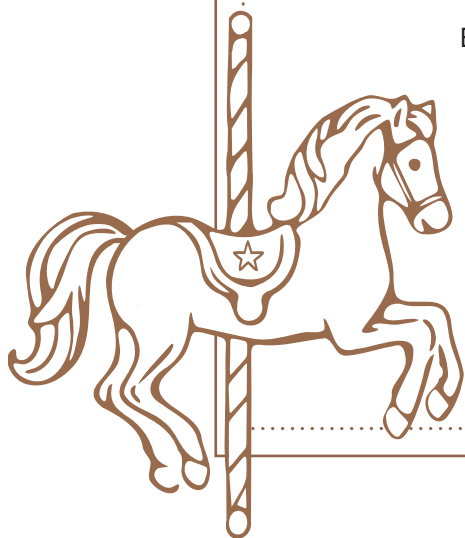
Brie de Meaux with Melanosporum truffle.



Dark chocolate soufflé tart,
vanilla and cardamom ice cream.

€120

(per person, drinks not included)



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