

Chef  
REMI HENAU

# Odette

Directeur de salle  
QUENTIN BOISGONTIER

L'AUBERGE URBAINE

☀️ ◦ MENU ◦ ☀️  
DU NOUVEL AN  
◦

Tartare de daurade et oursin,  
écume iodée.

◦

Foie gras d'Odette mi-cuit, vinaigrette mangue.

◦

Blanc-manger d'œuf coulant,  
champignons et émulsion à la truffe Melanosporum.

◦

Saint-Pierre nacré au curry,  
poireaux crayon à la flamme,  
panais et condiment coquillages.

◦

Brie de Meaux à la truffe Melanosporum,  
salade de jeunes pousses, vinaigrette truffe.

◦

Le « Traditionnel » soufflé Grand Marnier.

**148€**  
(hors boissons)



Chef  
REMI HENAUX

# Odette

Restaurant manager  
QUENTIN BOISGONTIER

L'AUBERGE URBAINE

☀️ NEW YEAR ☀️  
○ MENU ○  
○

Tartar of sea bream and sea urchin,  
iodized foam.

○

Duck Foie gras d'Odette «Mi-cuit»,  
mango vinaigrette.

○

Whipped egg white and young runny egg,  
mushrooms and truffle Melanosporum emulsion.

○

Saint-Pierre with curry,  
grill leeks, parsnips and shellfish condiment.

○

Brie de Meaux with Melanosporum truffle,  
salad of young shoots, truffle vinaigrette.

○

«Traditional» Grand Marnier soufflé.

**148€**  
*(drinks not included)*

