

Chef
REMI HENAU

Odette

L'AUBERGE URBAINE

Directeur de salle
QUENTIN BOISGONTIER

MENU DE N[°]ËL

Cromesquis de canard confit
et jambon « Ibérique de Teruel », condiment citron.



Langoustines rôties,
crémeux de betterave acidulé, graines de moutarde.



Gnocchi cèpes,
velours de champignons, caramel de Miso,
copeaux de parmesan.



Filet de canette rôti,
mitonné de racines au sésame noir,
confit de choux rouge en aigre doux,
jus de canard.



Brie de Meaux à la truffe, petite mâche et croutons.



Le tout chocolat noir praliné noisette, glace poivre.

112€
(hors boissons)

