

Chef
REMI HENAU

Odette

BISTRONOMIE FRANÇAISE

Directeur de salle
MORGAN LACHAISE

MENU DU NOUVEL AN

Tartare de Saint-Jacques au citron cédrat
et pamplemousse.



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



Ravioles de langoustine et panais fumé,
bouillon au thé vert et au jasmin.



Filet de turbot meunière,
butternut au beurre noisette et au thym,
eryngii grillé,
beurre blanc au yuzu et caviar d'Aquitaine.



Brillat-Savarin à la truffe Melanosporum,
pain de campagne et jeunes pousses.



Mont-Blanc signature d'Odette,
cassis et sabayon au vieux rhum.

170€

(par personne, hors boissons)



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

Chef
REMI HENAU

Odette

BISTRONOMIE FRANÇAISE

Directeur de salle
MORGAN LACHAISE

NEW YEAR'S MENU

Citrus-cured scallop tartare,
citron cédrat and grapefruit.



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



Langoustine and smoked parsnip ravioli,
green tea and jasmine broth.



Meunière-style turbot fillet,
butternut squash with brown butter and thyme,
grilled eryngii mushroom,
yuzu beurre blanc and Aquitaine caviar.



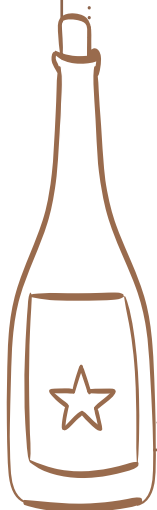
Brillat-Savarin with Melanosporum truffle,
country bread and baby greens.



Odette's signature Mont Blanc,
blackcurrant and aged rum sabayon.

€170

(per person, drinks not included)



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