

## Entrées

- la tranche de foie-gras, brioche toastée, chutney d'oignon confit 28
  - avocat émincé, vinaigrette citron 20
  - ceviche de daurade à la péruvienne 24
- cœur de saumon tranché minute, sauce aigrette, blinis 26
- saint jacques rôties, capellini, beurre truffé 30
- escargots magnifiques, 6 pièces 24
- bao de canard et foie gras 28
- crispy rice de saumon, façon Nobu 4 pcs 26
- œuf parfait, crémeux de pomme de terre, champignons, truffes 32
- langoustines croustillantes au basilic, mayonnaise basilic 38
- nems délicieux, sauce chili 22
- poulpe rôti, crémeux de patate douce, chipotle 29
  
- caviar dauricus impérial 50 gr, blinis 135

Tous nos plats sont susceptibles de contenir

Les allergènes suivants : gluten, lactose, soja, œuf, arachide, ...

Pour tout renseignement, veuillez-vous adresser aux responsables de salle

## Plats

*chaque plat est servi avec ses accompagnements*

- risotto au potiron, saint jacques rôties 39
- assiette de légumes du moment 28
- cabillaud au curry thaï 38
- saumon laqué au miso, pak choï 32
- solettes meunières, pousses d'épinards et purée 38
- turbot, sauce champagne, légumes verts, purée de pomme de terre 44
- véritable tartare de bœuf au couteau 30
- filet de canard, façon Rossini, sauce plum 36
- suprême de volaille, purée, sauce morilles 38
- ris de veau, légumes de saison, béarnaise de homard 48
- carré d'agneau en croute d'herbes, gratin dauphinois 46
- filet pur, sauce béarnaise ou sauce poivre 42
- tataki de bœuf aux parfums d'Asie 34
  
- salade de saison – riz basmati 5
- tombée d'épinards – haricots verts – purée – pommes frites 6
- poêlée de légumes de saison 8

**Tout changement dans les accompagnements sera facturé 3 euros**

## Desserts

cheesecake au spéculoos, coulis de framboises 13

snickers façon Odette 14

tarte fine aux pommes, crème montée 12

crème brûlée tout simplement 12

pain perdu, glace praliné, noix de pécan caramélisées 16

pavlova aux fruits exotiques 14

dame blanche 12

moelleux au chocolat, glace vanille 14

l'assiette de comté 24 mois, mûre 14

# *Odette en Ville*

Déjeuner du lundi au vendredi  
(Menu imposé sans choix)

2 services : entrée – plat 55

aperol spritz 13

caipirinha, negroni, hendrick's-fever tree 16

pimms, Elderflower Spritz 15

flûte de champagne Ruinart brut 20