

## ENTRÉES / STARTERS

<b>Ravioles de langoustines au piment d'Espelette</b> .....	27€
<i>Langoustine ravioli with Espelette pepper</i>	
<b>Œufs brouillés aux champignons des bois</b> .....	21€
<i>Scrambled eggs with mushrooms</i>	
<b>Ceviche de loup à l'huile de noisette, truffes, baies roses et aneth</b> .....	32€
<i>Sea bass ceviche with hazelnut oil, truffle, pink peppercorns, and dill</i>	
<b>Carpaccio de cèpes et jambon pata negra à l'huile de noix</b> .....	28€
<i>Porcini mushroom carpaccio and pata negra ham with walnut oil</i>	
<b>St Jacques rôtis, crème de choux fleur à la vanille et ses pickles</b> .....	24€
<i>Roasted scallops, cauliflower cream with vanilla and pickles</i>	

Odette

## ACCOMPAGNEMENTS / ACCOMPANIMENTS

<b>Salade mêlée</b> .....	7€
<i>Mixed Salad</i>	
<b>Carottes fanes rôtis au miel et au thym</b> .....	10€
<i>Honey and thyme roasted baby carrots</i>	
<b>Gratin de pommes de terre à la crème</b> .....	10€
<i>Potato gratin with cream</i>	
<b>Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive</b> .....	8€
<i>Mashed potatoes with olive oil</i>	
<b>Purée maison</b> .....	8€
<i>Homemade Mashed Potatoes</i>	
<b>Purée à la truffe</b> .....	12€
<i>Truffle Mashed Potatoes</i>	

*Prix nets, service compris  
Liste des allergènes disponible sur demande*

## PLATS / MAIN DISHES

<b>Rigatoni alla puttanesca</b> .....	24€
<b>Filet de bœuf Angus, sauce aux morilles, gratin de pommes de terre à la crème.</b> .....	45€
<i>Angus beef fillet, morel mushroom sauce, potato gratin with cream</i>	
<b>Calamar grillé à la plancha, sauce vierge à l'huile d'olive fumée, écrasé de pommes de terre.</b> .....	38€
<i>Grilled squid à la plancha, virgin sauce with smoked olive oil, mashed potatoes</i>	
<b>Côte de veau 350gr, jus corsé à l'ail noir, purée à la truffe.</b> .....	42€
<i>Veal chop 350g, black garlic jus, truffle mashed potatoes</i>	
<b>Queue de lotte grillée à la plancha, beurre blanc safrané, chanterelles et émietté de noisettes.</b> .....	38€
<i>Grilled monkfish tail à la plancha, saffron beurre blanc, chanterelles and hazelnuts</i>	
<b>Carré d'agneau en croûte d'herbes, écrasée de pommes de terre et pignon de pins.</b> .....	39€
<i>Herb-crusted rack of lamb, crushed potatoes, and pine nuts</i>	
<b>Loup entier à la plancha 1kg</b> .....	105€
<i>Grilled whole organic sea bass 1kg</i>	
<b>Sole meunière ou grillée 1kg</b> .....	120€
<i>Sole meunière or grilled 1kg</i>	

## DESSERTS

<b>Sabayon aux poires confites / Sabayon with candied pears</b> .....	12€
<b>Coulant aux marrons et sa mousse / Chestnut fondant with mousse</b> .....	12€
<b>Mousse passion sur lit de prunes et noix de coco râpée</b> .....	12€
<i>Passion fruit mousse and coconut</i>	
<b>Tarte noisettes praliné et zest de citron</b> .....	12€
<i>Hazelnut praline tart with lemon zest</i>	
<b>Pot de Mousse au chocolat maison à partager</b> .....	25€
<i>Pot of homemade chocolate mousse to share</i>	