

## ENTRÉES / STARTERS

<b>Tarte Tatin aux tomates</b> .....18€ <i>Tomato Tarte Tatin</i>
<b>Melon vert grillé à la plancha, fêta et menthe</b> .....18€ <i>Grilled Green Melon with Feta and Mint</i>
<b>Burrata des Pouilles 200g.</b> .....22€ Granité de pêche blanche et basilic frit <i>Burrata from Puglia (200g) with White Peach Granita and Fried Basil</i>
<b>Ravioles de langoustines à la pulpe de citron.</b> .....27€ Émulsion de crème de crustacés <i>Langoustine Ravioli with Lemon Pulp and Crustacean Cream Emulsion</i>
Supplément Caviar Casparian Golden impérial 15g.....52€ <i>Optional Casparian Golden Imperial Caviar 15g</i>
<b>Carpaccio de loup et St Jacques</b> .....28€ Marinade à la nectarine, dressing bergamote <i>Sea Bass and Scallop Carpaccio with Nectarine Marinade &amp; Bergamot Dressing</i>
<b>Tartare de Gambero Rosso, Pulpe de Yuzu</b> .....32€ <i>Gambero Rosso Tartare with Yuzu Pulp</i>

Odette

## ACCOMPAGNEMENTS / ACCOMPANIMENTS

<b>Salade mêlée</b> .....6€ <i>Mixed Salad</i>
<b>Salade de tomates cerises</b> .....7€ <i>Cherry Tomato Salad</i>
<b>Légumes rotis</b> .....8€ <i>Roasted vegetables</i>
<b>Écrasé de pommes de terre</b> .....7€ <i>Mashed Potatoes</i>
<b>Purée maison</b> .....7€ <i>Homemade Mashed Potatoes</i>
<b>Purée à la truffe Tuber Aestivum</b> .....11€ <i>Truffle Mashed Potatoes</i>

## PLATS / MAIN DISHES

<b>Linguini alle Vongole</b> .....32€
<b>Gambas bio flambées au pastis</b> .....35€ Légumes rôtis <i>Organic Prawns Flambéed with Pastis, served with Roasted Vegetables</i>
<b>Côte de veau 350g</b> .....39€ Jus corsé à l'ail noir, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive <i>Veal Chop 350g with Black Garlic Jus and Olive Oil Mashed Potatoes</i>
<b>Filet de turbot grillé à la plancha</b> .....42€ Fenouil rôti au cédrat, beurre blanc citronné <i>Grilled Turbot Fillet with Roasted Fennel and Lemon Butter Sauce</i>
<b>Entrecôte Angus 300g</b> .....42€ Jus de viande, purée à la truffe Tuber Aestivum <i>Angus Ribeye 300g with Meat Jus and Truffle Mashed Potatoes</i>
<b>Châteaubriant 600g</b> .....120€ Boeuf Charolais <i>Châteaubriant 600g made from Charolais Beef</i>
<b>Poisson Grillé à la plancha 1kg</b> .....105€ Loup bio ou Dorade bio <i>Grilled Fish 1kg - Choice of Organic Sea Bass or Organic Dorade</i>

## DESSERTS

<b>Cookie Cocotte</b> .....14€
<b>Fondant au chocolat / Chocolate Fondant</b> .....12€
<b>Crème brûlée coco choco / Coconut Chocolate Crème Brûlée</b> .....12€
<b>Tarte citron basilic / Lemon Basil Tart</b> .....12€
<b>Sabayon aux fruits rouges / Red Fruit Sabayon</b> .....12€
<b>Pot de glace fleur de lait / Milk Flower Ice Cream</b> .....12€/pers.

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

Maison de Famille  
depuis 1972



  
Hôtel des Lices  
SAINT-TROPEZ

Odette

Carte d'Été

