

## ENTRÉES / STARTERS

Le tartare de betteraves, crues et cuites, câpres, jaune d'œuf au soja <i>Beet tartare, raw and cooked, capers, soy-cured egg yolk</i>	20€
L'artichaut poivrade, œuf bio poché, pancetta et jus corsé à l'ail noir <i>Poivrade artichoke, organic poached egg, pancetta, black garlic juice</i>	21€
Les asperges vertes et magret fumé, pesto d'ail des ours, parmesan, roquette, œuf de caille <i>Green asparagus &amp; smoked duck breast, wild garlic pesto, parmesan, arugula, quail egg</i>	23€
Les ravioles de langoustines au citron-caviar, émulsion de crustacés <i>Langoustine ravioli with finger lime, shellfish emulsion</i>	27€
Le carpaccio de Saint-Jacques et caviar, velouté de choux fleur <i>Scallops carpaccio and caviar, cauliflower velouté</i>	35€

Odette

## ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

Carottes fanes et courgettes glacées au miel <i>Honey-glazed carrots &amp; zucchini</i>	12€
Purée d'artichaut <i>Artichoke purée</i>	10€
Pommes grenailles <i>Grenailles potatoes</i>	10€
Salade mêlée <i>Mixed salad</i>	8€
Risotto Vénéré <i>Vénéré risotto</i>	12€
Purée maison <i>Homemade mashed potatoes</i>	10€
Purée à la truffe d'été <i>Truffle mashed potatoes</i>	14€

Liste des allergènes disponible sur demande  
Prix nets, service compris

## PLATS / MAIN DISHES

L'aubergine et pois chiches rôtis, boulgour, crème de feta, grenade <i>Roasted eggplant and chickpeas, bulgur, feta cream, pomegranate</i>	27€
Le magret de canard du Sud-Ouest, poudre d'olive noire, purée d'artichaut, jus de canard au poivre de Sichuan vert <i>Duck breast, black olive powder, artichoke purée, Sichuan green pepper duck juice</i>	41€
La tentacule de poulpe, sauce vierge aux légumes, laitue de mer, salicornes, pommes grenailles <i>Octopus tentacle virgin vegetable sauce, sea lettuce, samphire, grenailles potatoes</i>	39€
Le pavé d'ombrine, carottes et courgettes glacées au miel, beurre blanc au pamplemousse <i>Red drum fish fillet, honey-glazed carrots and zucchini, grapefruit beurre blanc</i>	42€
Le risotto Vénéré, gambas bikini, huile verte à l'ail <i>Vénéré risotto, bikini prawns, garlic-infused green oil</i>	39€
Le loup entier à la plancha (1KG) <i>Whole grilled seabass (1KG)</i>	110€
La sole meunière ou grillée (1KG) <i>Dover sole meunière or grilled (1KG)</i>	120€
La côte de bœuf Aubrac, jus de viande (1KG) <i>Aubrac beef rib, meat juice (1KG)</i>	140€

## DESSERTS

Le cookie cocotte à partager / Cocotte cookie to share	19€
L'espuma de brioche perdue, glace vanille noix de pécan, crumble noisettes, caramel beurre-salé <i>Brioche espuma, pecan vanilla ice cream, hazelnut crumble, salted butter caramel</i>	12€
Crèmeux chocolat noir Macaé, tuile de gruê de cacao, crumble cacao-amandes, sorbet cacao, sauce Jivara / Dark chocolate Macaé Creamed, cocoa nib tuile, cocoa-almond crumble, cocoa sorbet, Jivara sauce	16€
Dôme citron yuzu, lemon-curd, mascarpone, marmelade de citron <i>Yuzu lemon dome, lemon curd, mascarpone, lemon marmalade, almond crumble</i>	14€
Planche de fromages, affinés par Marie Quatrehomme, M.O.F fromager <i>Mature cheese plate by Marie Quatrehomme, M.O.F fromager</i>	32€