

## TASTING MENU

Les petits pois rafraîchis à la pomme Granny Smith et à l'avocat,  
œufs de saumon, sorbet raifort  
Sweet peas, Granny Smith apple and avocado coulls,  
salmon roe, horseradish sorbet

Tagliatelles de seiche juste tiédie, condiment au citron de Menton, sauce « Bagna Cauda »  
Warm cuttlefish tagliatelles, Menton lemon condiment « Bagna Cauda » sauce

Poisson de ligne à la juste cuisson, marinières de couteaux au fenouil,  
jus de coquillages safran, verveine, capucine  
Line caught fish, fennel and razor clams "à la marinière",  
shellfish jus, saffron, verbena, nasturtium

Pigeon « Plounéour Ménéz » rôti, farce de cuisses et abats, artichauts à la truffe noire,  
condiment au poivre de Kampot, jus de pigeon au Madère  
Roasted « Plounéour Ménéz » pigeon, legs "farce", black truffle artichokes,  
Kampot pepper condiments, Madeira pigeon jus

Pavlova aux framboises, sorbet rose lychee, crème légère et meringues craquantes  
Raspberry « Pavlova », rose and lychee sorbet, whipped cream and meringues

1588  
Wine pairing 888

## SIGNATURE MENU

Cheveux d'anges, caviar Kristal, truffe noire, kombu  
Angel hair pasta, Kristal caviar, black truffle, kombu

Tarte fine de homard Breton, tomates et herbes fraîches, vinaigrette de crustacés  
Britanny blue lobster tart, tomatoes and fresh herbs, crustacean dressing

Tagliatelles de seiche juste tiédie, condiment au citron de Menton, sauce « Bagna Cauda »  
Warm cuttlefish tagliatelles, Menton lemon condiment « Bagna Cauda » sauce

Poisson de ligne à la juste cuisson, marinières de couteaux au fenouil,  
jus de coquillages safran, verveine, capucine  
Line caught fish, fennel and razor clams "à la marinière",  
shellfish jus, saffron, verbena, nasturtium

Poulet jaune rôti, riz gourmand de Niigata en cocotte, petite salade  
Roasted Hong Kong yellow chicken, Niigata rice "en cocotte", salad  
(1/2 chicken for 2 to share)

Pavlova aux framboises, sorbet rose lychee, crème légère et meringues craquantes  
Raspberry « Pavlova », rose and lychee sorbet, whipped cream and meringues

1888  
Wine pairing 1088

## LES ENTRÉES

### APPETIZERS

Huîtres « La Lune » numéro 3 de Jean-Jacques Cadoret 3p/198 6p/378 12p/718  
Jean-Jacques Cadoret « La Lune » Oysters number 3

Pâté en croûte Louise à la truffe noire 288  
Homemade Louise black truffle pâté en croûte

Cheveux d'anges, caviar Kristal, truffe noire, kombu  
Angel hair pasta, Kristal caviar, black truffle, kombu  
10g caviar 498 | 20g caviar 888

Les petits pois rafraîchis à la pomme Granny Smith et à l'avocat,  
œufs de saumon, sorbet raifort 268  
Sweet peas, Granny Smith apple and avocado coulis,  
salmon roe, horseradish sorbet

Œuf fumé, pulpe de pomme de terre, chorizo, sarrasin 198  
Smoked organic egg, potato, chorizo, buckwheat  
*Inspired by Odette signature dish*

Tarte fine de homard Breton, tomates et herbes fraîches, vinaigrette de crustacés 488  
Britanny blue lobster tart, tomatoes and fresh herbs, crustacean dressing

Cuisses de grenouilles en persillade, purée de persil, croûtons 318  
Sautéed Hong Kong frog legs, parsley, garlic crisps

## LES PLATS

### MAIN COURSES

Ravioles de langoustines, bisque de tourteaux au vadouvan, basilic Thaï 598  
Langoustine ravioli, Vadouvan "tourteaux" crab bisque, Thai basil

Tagliatelles de seiche juste tiédie, condiment au citron de Menton, sauce « Bagna Cauda » 288  
Warm cuttlefish tagliatelles, Menton lemon condiment « Bagna Cauda » sauce

Poisson de ligne à la juste cuisson, marinières de couteaux au fenouil,  
jus de coquillages safran, verveine, capucine 588  
Line caught fish, fennel and razor clams "à la marinière",  
shellfish jus, saffron, verbena, nasturtium

Pigeon « Plounéour Ménèz » rôti, farce de cuisses et abats, artichauts à la truffe noire,  
condiment au poivre de Kampot, jus de pigeon au Madère 678  
Roasted « Plounéour Ménèz » pigeon, legs "farce", black truffle artichokes,  
Kampot pepper condiments, Madeira pigeon jus

PLATS À PARTAGER  
TO SHARE

**La sole de Bretagne braisée façon « Riviera » 1458**  
Braised Brittany dover sole “Riviera” style  
(serves up to four guests)

**Poulet jaune rôti, riz gourmand de Niigata en cocotte, petite salade 1288**  
Roasted Hong Kong yellow chicken, Niigata rice “en cocotte”, salad  
(serves up to four guests-50 min preparation)

**Filet de bœuf Français façon Rossini, sauce Périgueux, pommes soufflées 1458**  
Rossini French beef tenderloin, Périgueux sauce, pommes soufflées  
(serves up to four guests)

CHEF'S RECOMMENDATION:  
ADD BLACK TRUFFLE 10G +288

ACCOMPAGNEMENTS  
SIDES

**La truffade 148**  
Sautéed potatoes, young Cantal cheese, garlic, parsley  
*Chef Julien's childhood memory*

**Pommes purée 118**  
Mashed potato

**Poêlée de haricots verts en persillade 108**  
French green beans in persillade

**Pommes frites 108**  
French fries

**Salade verte, vinaigrette au vieux Xérès 88**  
Mixed green salad, aged sherry vinegar dressing

## FROMAGES

**Sélection de fromages fermiers affinés 398**  
"Artisan" French cheeses selection

## DESSERTS

**Crèmeux au chocolat Madong sur un sablé Breton, noisettes caramélisées,  
sauce légèrement aromatisée au Cognac, glace à la vanille de Tahiti 158**  
Madong chocolate crèmeux on a sablé Breton, caramelised hazelnut,  
Cognac slightly flavoured sauce, Tahiti vanilla ice cream

**Pavlova aux framboises, sorbet rose litchi, crème légère et meringues craquantes 158**  
Raspberry « Pavlova », rose and lychee sorbet, whipped cream and meringues

**Pêche "Melba", ganache montée à la verveine, jus aux fruits rouge 158**  
"Melba" peach, verbena whipped ganache, red berries juice

**« Louise » madeleines 3p 98**

**Sélection de glaces et sorbets maison 108**  
Homemade ice cream and sorbets selection

## SÉLECTION DE DIGESTIFS

<b>Scotch Single Malt - Highlands - Glenfarclas 21 years</b>	<b>388</b>
<b>Rhum J.M - X.O Très Vieux Rhum Agricole</b>	<b>298</b>
<b>Chartreuse V.E.P - Verte / Jaune</b>	<b>448</b>
<b>Liqueur « L'Abriocot du Roulot »</b>	<b>198</b>
<b>Cognac l'Heraud « Grande Champagne » 1979</b>	<b>688</b>
<b>Bas Armagnac - Baron G. Legrand 1986</b>	<b>228</b>
<b>Vintage Port - Graham's 1970</b>	<b>558</b>