

* * * Menu des Fêtes d'Odette * * *

Menu des fêtes d'Odette 85€ par personne

Amuse-bouche



Carpaccio de Saint Jacques
Vinaigrette d'agrumes & Citron Caviar
*Scallops carpaccio,
Citrus vinaigrette sauce, lemon caviar*



Foie gras poêlé
Tarte sablée au spéculos
Compote mangue & passion
*Pan-fried Foie gras
Speculos shortbread biscuit
Mango & Passion fruit purée*



Cuisse de Chevreuil, éclats de pistache
Céleri & chou pointu
*Roasted Venison leg, pistachio sliver
Celery & Pointed head cabbage*



Saint Nectaire
Salade poivrée à la truffe Melanosporum
*Saint Nectaire cheese
Melanosporum truffle salad*



Dôme soufflé au chocolat Jivara
Jivara Chocolate Soufflé

Accord Mets & Vins Menu des fêtes d'Odette 36€ par personne

Champagne Joseph Perrier
Cuvée Royale Blanc de Blanc



Pouilly Fumé
Pays de la Loire
Domaine Masson - Blondelet
*Cuvée Villa Paulus
Cépage : Sauvignon Blanc*



Les Coultades du Coustoubi
Cuvée 78 (Rouge)
Aveyron & Pyrénées – Orientales
Cépages : Fer Servadou & Grenache noir



Champagne Joseph Perrier
Cuvée Royale Brut

Menu servi aux dîners entre le 20 Décembre
et le 2 Janvier, ainsi qu'aux déjeuners du 25
Décembre et du 1^{er} Janvier

*Menu proposed at dinner between December
20th and January 2nd. It will also be available at
lunch on December 25th and January 1st.*

