

C

Le jambon Ibaiama d'Eric Ospital 198
Eric Ospital Ibaiama ham

Pâté de tête de veau aux herbes
et au vinaigre de Banyuls 188

Veal head cheese, herbs and Banyuls vinegar

Magret de canard « Castaing »
séché au poivre 128

“Castaing” peppercorn air dried duck breast

Sélection de fromages fermiers affinés 398
Artisan French cheeses selection

Le pâté en croûte « Louise »,
canard, foie gras et truffe noire 268
“Louise” pâté en croûte, duck foie gras and black truffle

Le tartare de bœuf blonde d'Aquitaine Polmard
« à la Parisienne », pommes frites 328
Blonde d'Aquitaine Polmard beef tartar “à la Parisienne”,
french fries
(add 10g Kristal caviar + 298)

Huîtres « Gillardeau » numéro 3
« Gillardeau » oysters number 3
3p/218 6p/398 12p/788

Salade de truite fumée, crêpe Vonassienne 258
Smoked trout salad, Vonassienne pancake

Le plateau de fruits de mer, huîtres « Gillardeau »,
homard Canadien, moules, bulots, crevettes
saint-jacques, palourdes 1388
Seafood platter, “Gillardeau” oysters, Boston lobster,
mussels, sea snails, shrimps, scallops, clams (to share)

Les moules « Morisseau » marinière à la minute,
frites maison 288
Marinière “Morisseau” mussels “à la minute”,
homemade french fries

L

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

Œuf fumé, pulpe de pomme de terre,
chorizo, sarrasin 188
Smoked organic egg, potato, chorizo, buckwheat
Inspired by Odette signature dish

Variation de tomates Shizuoka et pêches blanches
assaisonnées d'une gelée de tomates légèrement acidulée,
rafraîchies d'un sorbet basilic 298
Shizuoka fruit tomatoes and white peaches,
seasoned with tomato jelly, basil sorbet

Cuisses de grenouilles en persillade,
purée de persil, croûtons 288
Sautéed Hong Kong frog legs, parsley, garlic crisps

Sole de Bretagne cuite meunière, moules « Morisseau »,
jus de coquillages ail et persil, légumes de saison 1588
Brittany dover sole “meunière”, “Morisseau” mussels,
garlic and parsley shellfish jus, seasonal vegetables (serves 2-4)

Poulet Jaune rôti, riz gourmand de Niigata en cocotte,
petite salade 1288
Roasted Hong Kong yellow chicken, Niigata rice “en cocotte”, salad
(serves 2-4)
Please order at the beginning of the meal (50 mins preparation)

La côte de veau de lait du Limousin rôtie,
pommes boulangères à la valetta de Dumè Cesari,
jus de veau tranché 1588
Roasted Limousin milk-fed veal chop, “pommes boulangères”,
valetta de Dumè Cesari, split veal jus (serves 2-4)

Brunch

S C

L'écrin de Louise 148
Louise pastry box

Véritables canelés Bordelais 3p 58
Traditional homemade canelés

« Louise » madeleines 3p 98

BRUNCH 128

Mojito
Aperol Spritz
Bloody Mary
Mimosa
Sangria
Negroni
Lychee Bellini
Espresso Martini

M 88

Fruit punch
Lychee cooler
Watermelon cooler
Virgin Mojito
Virgin Bloody Mary

&

Espresso 58

Double Espresso, Americano, Cappuccino,
Latte, Flat White, Macchiato, Mocha 68

Breakfast tea, Earl Grey, Jasmine Green,
Long Jing Green, Verbena, Mint,
Chamomile, Iced Tea with lemon 68