

LOUISE SET LUNCH
TUESDAY - FRIDAY 12NOON - 14.30
LAST ORDER 14.00

LES ENTRÉES
APPETIZERS

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

Carpaccio de Saint-Jacques, pommes de terre confites tièdes,
vinaigrette à la truffe noire
Scallops carpaccio, warm confit potatoes, black truffle dressing

Velouté de châtaignes, copeaux de foie gras, champignons sautés
Chestnut velouté, foie gras shaving, sautéed seasonal mushrooms

LES PLATS
MAIN COURSES

Canard de Challans laqué au vinaigre de cidre, endive braisée,
sauce Bigarade
Challans duck glazed with cider vinegar, braised endive, Bigarade sauce

Poisson de ligne poêlé, fenouil braisé, condiment tomate piquillos,
jus d'une soupe de poisson
Pan seared line caught fish, braised fennel, tomato and piquillos condiment,
reduced fish soup

Maïs en différentes texture, parmesan, champignons crus et truffe
noire
Sweet corn texture and parmesan cheese, brown mushrooms and black truffle

FROMAGES ET DESSERTS
CHEESE AND DESSERTS

Sélection de fromages fermiers affinés +68
Artisan French cheeses selection

Une pâtisserie parmi notre sélection
One pastry from our selection

2 COURSES: 398
Wine pairing 198

3 COURSES: 498
Wine pairing 248