

# LOUISE

LUNCH MENU PDR  
AND EVENTS LOUISE





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

Filet de Maigre poêlé, fenouil braisé,  
condiment tomate piquillos, jus d'une soupe de poisson  
Pan seared meagre filet, braised fennel, tomato and piquillos condiments,  
reduced fish soup

Saint Honoré  
Classic Saint Honoré

498 per person  
10% service charge applies





Maquereau légèrement grillé, aneth, chou rave,  
condiment pimenté

Slightly grilled mackerel, dill, kohlrabi, spicy condiment

Œuf fumé, pulpe de pomme de terre, chorizo, sarrasin

Smoked organic egg, potato, chorizo, buckwheat

Canard de Challans laqué au vinaigre de cidre, endive braisée,  
sauce Bigarade

Challans duck glazed with cider vinegar, braised endives, Bigarade sauce

Paris Brest

Classic Paris Brest

788 per person

10% service charge applies





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

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

Langoustines rôties, feuille de menthe, pois gourmands, bisque de  
crustacés  
Roasted langoustines, mint leaves, snow peas, crustaceans bisque

Poulet Jaune rôti, riz gourmand de Niigata en cocotte,  
petite salade  
Roasted Hong Kong yellow chicken, Niigata rice 'en cocotte', salad

L'ananas Victoria roti dans son jus, glace à la vanille de Tahiti,  
sablé à la noix de coco  
Roasted Victoria pineapple, Tahiti vanilla ice cream, coconut sable

1458 per person  
10% service charge applies



# LOUISE

DINNER MENU PDR  
AND EVENTS LOUISE





Pâté en croûte Louise  
Homemade Louise pâté en croûte

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

Poisson de ligne, à la 'Grenobloise', pomme de terre et jeune  
poireau confit, condiment citron kombu  
Line caught selected fish 'Grenobloise style' potato and leek confit,  
lemon kombu condiment

L'ananas Victoria rôti dans son jus, glace à la vanille de Tahiti,  
sablé à la noix de coco  
Roasted Victoria pineapple, Tahiti vanilla ice cream, coconut sable

1088 per person  
10% service charge applies





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

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

Langoustines rôties, feuille de menthe, pois gourmands, bisque de  
crustacés  
Roasted langoustines, mint leaves, snow peas, crustaceans bisque

Poulet Jaune rôti, riz gourmand de Niigata en cocotte,  
petite salade  
Roasted Hong Kong yellow chicken, Niigata rice 'en cocotte', salad

L'ananas Victoria roti dans son jus, glace à la vanille de Tahiti,  
sablé à la noix de coco  
Roasted Victoria pineapple, Tahiti vanilla ice cream, coconut sable

1458 per person  
10% service charge applies