

Menu Saint-Valentin d'Odette
68€ par personne

Amuse-bouche à la Truffe Fraîche & Champagne

Truffled amuse-bouche & Champagne

Tarte fine aux champignons
Caviar d'aubergine fumé & condiments acidulé

*Mushroom tart
Smoked eggplant caviar sour condiments*

Saint Jacques rôties
Chou-fleur, beurre blanc à la vanille

*Roasted scallops
Cauliflower, white butter sauce & vanilla*

Quasi de Veau laqué au jus
Salsifis & panais

*Peking loin veal
Salsify & parsnip*

Crêpes Suzette à l'orange sanguine « à partager »

Blood orange « Crêpe Suzette » to share

Menu servi aux dîners le 13, 14 et 15 Février 2019

*Menu proposed at dinner between February 13th
and February 15th of 2019.*

