Suggestions des fêtes
ODESSA

ENTRÉES

Les huîtres 26 €

Foie gras mi-cuit au Cognac 26 €
poivre concassé, toast de pain à la figue

Saumon fumé Label Rouge 26 €
toast brioché, crème d'aneth

Salade festive 21 €
salade de mesclun, magret de canard séché maison, gésiers confits
et copeaux de foie gras

Escargots de Bourgogne, beurre d'ail x6 15 € / x12 25 €

PLATS



Filet de bar snacké 32 €
sauce vierge, fondue de poireaux

Tournedos de canard 36 €
sauce Rossini, pommes Darphin

Médaillon de joue de lotte en cocotte 36 €
crème de champagne, risotto safrané

Chapon poché 32 €
sauce Henri IV, écrasé de pommes de terre
à l'huile de truffe

Burger des fêtes 33 €
bœuf haché 150 g, foie gras, confiture d'oignons, frites

Filet de boeuf 37 €
sauce morilles, écrasé de pommes de terre
à l'huile de truffe

DESSERTS

La bûche de Noël 14 €

Baba au rhum 14 €

Mi-cuit au chocolat 15 €
noix de pécan, caramel au beurre salé

Pavlova aux fruits exotiques 15 €

Champagne gourmand 24 €
mini macaron, mini beignet framboise, mini-crème brûlée,
verrine au café

Assortiment de trois fromages AOP 16 €
tomme truffée, Saint-Nectaire, Sainte-Maure-de-Touraine

Réserver

Festive Specials
ODESSA



STARTERS

Oysters: €26

Cognac-Marinated Semi-Cooked Foie Gras €26
Cracked black pepper, fig bread toast.

Label Rouge Smoked Salmon €26
Toasted brioche, dill cream.

Festive Salad €21
mesclun salad, homemade dried duck breast, confit duck gizzards and foie gras shavings

Burgundy Snails with Garlic Butter x6 €15 / x12 €25

MAIN COURSES



Seared Sea Bass Fillet €32
Vierge sauce, leek fondue

Duck Tournedos €36
Rossini sauce, pommes Darphin

Casserole-Cooked Monkfish Cheek Medallion €36
Champagne cream sauce, saffron risotto

Poached Capon €32
Henri IV sauce, mashed potatoes with truffle oil

Festive Burger €33
150 g ground beef patty, foie gras, onion jam and fries

Beef Fillet €37
Morel mushroom sauce, mashed potatoes with truffle oil

DESSERTS

Christmas Yule Log €14

Rum Baba €14

Warm Chocolate Fondant €15
Pecans, salted butter caramel

Exotic Fruit Pavlova €15

Gourmet Champagne Dessert Selection €24
Mini macaron, mini raspberry doughnut, mini crème brûlée and coffee dessert verrine

Selection of Three AOP Cheeses €16
Truffle cheese, Saint-Nectaire, Sainte-Maure-de-Touraine

Book a Table