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

Suggestions des fêtes
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

Réserver