

LE DÉJEUNER
De 12h00 à 14h00

Odette

LE DÎNER
De 19h00 à 22h00

BISTRONOMIE FRANÇAISE

Odette incarne une cuisine française contemporaine entre héritage, saisonnalité et précision des saveurs.
Le Chef Rémi Hénaux y compose des assiettes d'équilibre, portées par la justesse des sauces,
la maîtrise des cuissons et des accords subtilement orchestrés.

ENTRÉES 18€

○ **L'œuf parfait aux champignons (2020)**
Seigle, nuage de Maroilles, café cardamome

La raviole de joue de bœuf
Confite au jus, panais au miel et vanille,
bouillon légé au fenouil

Le gravlax d'Aigle-bar
Agrumes, ananas mangue piment,
kiwi Gold et graines de moutarde

Le tartare de bœuf au couteau +3€
Coques et pickles d'échalotes,
mayonnaise iodée, crème Savora et croûtons

PLATS 31€

Le filet de Sébaste,
Betterave et thym en accords,
Œufs de poisson et tuile à l'encre de seiche

Les Saint-Jacques +3€
Carpaccio de butternut,
chou-fleur au curry vert, corail et citron

Suprême de volaille jaune fumé
Asperges vertes de Provence,
amandes et parmesan

○ **Le filet de bœuf Normand (2023) +8€**
Pomme de terre « Pont-Neuf »,
condiment Béarnaise, jus de viande

À PARTAGER pour 2 pers : +8€ par personne

Le coquelet fumé
Champignons, compression de légumes au chou et
ketchup de carotte acidulé



Le feuilleté végétal 28€

Crèmeux de burrata, caviar de potimarron,
pickles de chou rouge, tomates confites,
betterave et jus de légumes

FORMULE À LA CARTE

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
59€



FORMULE SIGNATURE

« LES 10 ANS D'ODETTE »
70€

FROMAGE 13€

○ **Le crottin de Chavignol (2026)**
Mariné au thym, jeunes pousses

DESSERTS 13€

La meringue en légèreté
Crèmeux orange-bergamote,
crumble et lait ribot

La tarte Tatin ananas rhum,
Chips d'ananas, caramel au thym,
glace à la vanille

Paris Brest d'Odette,
Crèmeux praliné noisette, citron caviar.

○ **Le Truc au chocolat noir (2017)**
Fève de tonka,
noisettes croquantes et glace au poivre

Bœuf : né, élevé et abattu en France
Coquelet : né, élevé et abattu en France
Veau : né, élevé et abattu en UE



Chef de cuisine
REMI
HENAUX

Responsable de salle
MORGAN
LACHAISE

Prix nets, service compris en euros.
La liste des allergènes est disponible
sur demande.

LUNCH
12:00 pm to 2:00 pm

Odette

DÎNER
7:00 pm to 10:00 pm

BISTRONOMIE FRANÇAISE

Odette embodies contemporary French cuisine, blending heritage, seasonality, and precision of flavors. Chef Rémi Hénaux composes well-balanced dishes, elevated by the finesse of sauces, mastery of cooking techniques, and delicately orchestrated pairings.

STARTERS 18€

○ Perfect egg with mushrooms (2020)
Rye bread, Maroilles cheese, cardamom coffee

Ravioli filled with confit beef cheek,
Parsnips with honey and vanilla, light
fennel broth

Gravlax of sea bass, citrus fruits, Golden kiwi,
Olives, mustard seeds and mango with chili pepper

Knife-cut beef tartare, +3€
Clams and salicornia, pickled shallots,
iodized mayonnaise croutons and sour cream

MAINS 31€

Redfish fillet,
Beetroot and thyme pairing,
smoked tarama, squid ink tuile,
white butter sauce

Normandy scallops +3€
Cauliflower, green curry, coral and lemon

Smoked yellow chicken supreme
Green asparagus from Provence, almonds and
Parmesan cheese

○ Beef filet Normand (2023) +8€
Pont Neuf potatoes, Béarnaise
sauce, meat jus

TO SHARE for 2 pers : +8€ by person
Hay-smoked spring chicken
Mushroom, cabbage and vegetable compress with
tangy carrot ketchup

🌿 The vegetable tart 28€
Creamy burrata, pumpkin caviar,
red cabbage pickles, confit tomato,
beetroot and vegetable jus

À LA CARTE MENU

STARTERS MAINS DESSERTS

59€



SIGNATURE MENU

« THE 10 YEARS D'ODETTE »

70€

CHEESE 13€

○ Le crottin de Chavignol (2026)
Marinated in thyme, spring green salad

DESSERTS 13€

Pavlova light meringue
Orange-bergamot cream,
crumble and Ribot milk

Pineapple rum tarte Tatin,
Pineapple chips, thyme caramel,
vanilla ice cream

Odette's Paris Brest,
Hazelnut praline cream with caviar lime

○ The dark chocolate thing (2017)
Tonka bean, crunchy hazelnuts and
pepper ice cream

Beef: born, raised and locally in France
Cockerel born, raised and locally in France
Veal: Born, raised and locally in EU.
The allergens list is available upon request.



Chef de cuisine
REMI
HÉNAUX

Responsable de salle
MORGAN
LACHAISE

NET PRICES IN EUROS, SERVICE INCLUDED.
The allergens list is available upon request.