



La Table d'Odile

Menu à 39 € (entrée, plat, dessert)

ou

Menu à 34 € (entrée/plat) ou Menu à 33 € (plat/dessert)

Menu Dégustation à 52 € (entrée, poisson, viande, fromage, dessert)

Menu servi pour l'ensemble de la table.

Entrées :

Foie gras de canard mi-cuit/ Chutney cerise/ Pain de campagne

(allergènes : gluten, sulfite)

OU

Cannelloni de tourteaux rafraîchit aux agrumes/ Avocat/ Bouillon katsuobushi

(allergènes : gluten, crustacé, soja, arachide)

OU

Le Boeuf Français en 2 cuissons : Takaki de bœuf/ Ketchup de carottes/ Huile de sésame et

Cromesqui de paleron de bœuf/ Romaine/ Sauce ravigote

(allergènes : œuf, lait, gluten, sésame, soja, sulfite, arachide)

Plats :

Pêche du jour/ Fondue de fenouil à l'orange/

Conchiglioni farcie aux moules ricotta-épinard/ Jus d'une marinière

(allergènes : poisson, lait, gluten, coquillage, mollusque, sulfite)

OU

Bavette de veau d'Aveyron et Ségala/ Pomme dauphine aux herbes du jardin/ Béarnaise

(allergènes : sulfite, gluten, œuf, lait)

OU

Côte de cochon « Roi Rose » cuite au grill/ Mousseline de fèves à l'origan/

Ratatouille/ Jus au vinaigre de xérès

(allergènes : sulfite, gluten, lait)

OU

Homard rôti et croustillant/ Bisque rhum-vanille/ Ecrassé de pomme de terre-banane-câpre

Supplément de 5 €

(allergènes : crustacé, sulfite, arachide)

Fromage - Desserts :

Assiette de fromage de la région/ Mesclun

(allergènes : lait)

OU

Pêche jaune pochée et rafraîchit à la fleur d'hibiscus/

Mousse fromage blanc au miel et pollen de fleur/ Sorbet pêche des vignes

(allergènes : œuf, lait, fruit à coque)

OU

Quand le Chocolat rencontre la Bretagne :

Ganache chocolat noir-fève de tonka/ Crumble chocolat/ Mousse lait ribot/

Crème glacée chocolat/ Caramel à l'ail noir/ Sarrazin soufflé

(allergènes : gluten, œuf, lait, fruit à coque)

OU

Finger aux saveurs du Japon/ sorbet agrumes-cactus

(allergènes : gluten, lait, œuf, fruit à coque)