



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.

Menu enfant jusqu'à 12 ans à partir de 8 €

Entrées :

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

(allergènes : gluten, sulfite)

OU

Oeuf mollet frit/ Déclinaison de girolles/ Figues/ Pancetta

(allergènes : gluten, oeuf, soja, arachide)

OU

Les crevettes sauvages et les tomates en 2 cuissons :

Tartelette tomate-crevette-leche de tigre/ Crevette en kadaif /

Tartare et gaspacho de tomates-gremolata

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

Plats :

Pêche du jour/ Aubergine à la bonifacienne/ Barbajuan/ Sauce du gléré

(allergènes : poisson, lait, gluten, oeuf, sulfite)

OU

Homard rôti au beurre d'estragon/ Pomme de terre grenaille/ Brocoli rôti/

Bisque de homard rhum-vanille - Supplément 5 €

(allergènes : crustacé, sulfite, arachide)

OU

Veau d'Aveyron et Ségala/ Pomme dauphine aux épices douces/

Haricots verts/ Jus de veau à l'huile de truffe

(allergènes : sulfite, gluten, soja)

OU

Volaille Fermière Label Rouge :

la cuisse croustillante façon basquaise et le filet cuit basse température/

Polenta/ Piquillos farci aux légumes du soleil/ Sauce diable

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

Fromage - Desserts :

Assiette de fromage de la région/ Mesclun

(allergènes : lait)

OU

Sablé breton/ Crème diplomate/ Fraises-basilic/ Sorbet fraise

(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, oeuf, lait, fruit à coque)

OU

Finger aux saveurs du Japon/ sorbet agrumes-cactus

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