

La Bastide Odéon

Réveillon de Noël

1 coupe Médicis au crémant de Loire (12 cl),
Domaine Langlois, 1 amuse bouche, 1 Entrée au choix, 1
Plat au choix, fromage, 1 dessert au choix, café et
mignardises, eaux minérales plates et gazeuses
1 bouteille vin de 75 cl pour 2 personnes

59 € TTC par personne

Vins sélectionnés pour accompagner le menu spécialement
élaboré par le chef Stéphane Mauduit

Vin Blanc

IGP, Vin de Pays de Gascogne, A B

Domaine de Joy l'Esprit 2016

Vin Rouge

IGP Haute Vallée de l'Aude, Pinot noir,
Domaine de l'Aigle, Gérard Bertrand 2014



Les Plats faits maison sont élaborés à partir de produits bruts.
Le foie gras est préparé par la maison Festin de Bourgogne,
Les glaces nous sont fournies par Pascal Pédone Maître glacier,

Les informations sur les allergènes présents dans ce menu sont disponibles à l'accueil du restaurant.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Dimanche 24 Décembre 2017

Gougères de saumon fumé

Entrées au choix

Carpaccio de noix de Saint-Jacques des côtes françaises,
orange sanguine et chou chinois à la citronnelle

Lobe de foie gras de canard mi-cuit,
gelée de coings, poivre de Timut et brioche toastée

Chausson de ris de veau et pomme Canada,
mâche et vinaigrette au cidre

Plats au choix

Filet de bar à la plancha, mousseline et chips de céleri,
coulis de Maracuja à l'huile d'olive des Pouilles

Suprême de Chapon du Gers, Label rouge, cuit au sautoir,
jus corsé monté au foie gras, chou farci aux châtaignes

Mignon de veau poêlé au cacao, sauce au vin de noix du
Périgord, gratin de panais et tome fraîche

Fromage

Pélardon et mesclun de salades, compotée de figues

Desserts au choix

Vacherin poire Williams et caramel au beurre salé

Tartare de fruits exotiques à l'Aloès Vera, rocher coco et sorbet
griotte de la Maison Pédone

Bûche traditionnelle « Bastide Odéon »



La Bastide Odéon



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

LES PETITS PLUS

Ouvert tous les jours de l'année,

des jardins du Luxembourg,

La Bastide Odéon, 7, rue Corneille-75006 PARIS

Tel : 01.43.26.03.65

[*contact@bastideodeon.com*](mailto:contact@bastideodeon.com)

[*www.bastideodeon.com*](http://www.bastideodeon.com)

près

DIMANCHE 24 DÉCEMBRE 2017