



La Bastide Odéon



LES PETITS PLUS

Ouvert tous les jours de l'année, près des jardins du Luxembourg,

La Bastide Odéon, 7, rue Corneille-75006 PARIS

Tel : 01.43.26.03.65

contact@bastideodeon.com

www.bastideodeon.com



Dimanche 31 Décembre 2017

La Bastide Odéon

Réveillon de la Saint Sylvestre

1 coupe de champagne Henri Abelé, (12 cl),
1 entrée froide, 1 entrée chaude, 1 plat, fromage et dessert,
café et mignardises, eaux minérales plates et gazeuses
1 bouteille de vin de 75 cl pour 2 personnes

92 € TTC par personne


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

Vin Blanc

Domaine de l'aigle, Limoux, haute vallée de l'Aude 2015

Vin Rouge

Saint Joseph, Deschamps, de M. Chapoutier, 2015

 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 31 Décembre 2017

Huitre en gelée et laitue de mer

Entrées froides au choix

Demi homard du Maine, , cuit en carapace,
papaye et crème fouettée d'avocat au combawa

Lobe de foie gras, de canard mi-cuit, chutney de dattes et pain
d'épices

Entrées chaudes au choix

Noix de Saint-Jacques des côtes françaises, à la vapeur,
minestrone de lentins de chêne et cébette

Chou farci de poule faisane et châtaignes façon Chartreuse

Plats chauds au choix

Suprême de turbot soufflé à la mousseline de corail d'oursin,
sauce vermouth et tempura de légumes

Tournedos de filet de bœuf, cuit au sautoir,
émulsion de cèpes et coppa grillée, Duchesses de patate douce

Fromage

Tome des Bauges, mesclun de salades, compotée de cassis

Desserts au choix

Tatin de mangue au caramel de fruit de la passion,
sorbet goyave de la Maison Pédone

Semifreddo au chocolat et Grand Marnier,
crèmeux de clémentine, orange rôtie à la cardamome, tuile au sésame

Café et mignardises