



La Bastide Odéon



La Bastide Odéon
7, rue Corneille-75006 Paris
Tel: 01-43-26-03-65

LES PETITS PLUS
Ouvert tous les jours de l'année
Proche des jardins du Luxembourg

Fête des Mères
Déjeuner du
Dimanche 28 Mai 2017

La Bastide Odéon

Fête des Mères

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

55 € TTC Par personne

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

Vin blanc de la vallée du Rhône

Domaine des Gravennes, Tradition, 2016

Vin Rouge de la vallée du Rhône

Côte du Rhône, Artesis, 2015

Dimanche 28 Mai 2017

Brandade de haddock gratinée sur toast, tapenade

Entrées au choix

**Thon mi-cuit au sésame,
barigoule d'artichauts poivrée à la coriandre fraîche**

**Asperges vertes en vinaigrette de framboises,
chorizo Bellota et parmesan croustillant**

Plats au choix


**Filet de bar à la plancha,
émulsion de tourteau au gingembre et tian provençal au thym**

**Côte de veau français, rôtie au gorgonzola,
printanière de légumes verts au romarin**

Desserts au choix

**Vacherin aux fraises de Carpentras,
coulis d'avocat et sorbet fraises des bois**

**Nage de melon au basilic,
sorbet cerise-griotte et madeleine à l'amaretto**

 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.