



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

Dimanche 16 Avril 2017

La Bastide Odéon

Déjeuner de Pâques

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

Côte du Rhône Village, Tour Malière 2015

Eaux minérales plates et gazeuses

Café et mignardises

Les Plats faits maison sont élaborés à partir de produits bruts.

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 16 Avril 2017

*1 amuse bouche, 1 entrée au choix, 1 plat au choix, 1 dessert au choix, café et
mignardises, eaux minérales plates et gazeuses
1 bouteille de vin 75 cl pour 2 personnes*

49€ TTC par personne Prix net

Amuse-bouche

Crostini de crabe et avocat à l'Avruga

Entrées au choix

*Belles asperges blanches des Landes
gratinées aux noisettes, chipirons poêlés en persillade*

*Marbré de foie gras de canard et artichaut au marc de Provence,
chutney de piperade*

Plats au choix

*Filet de daurade Royale rôtie en croute de chorizo,
grenailles fondantes et poêlée de pleurotes*

*Souris d'agneau braisée, miel et épices,
tagine de carottes blanches des sables au romarin*

Desserts au choix

Profiterole chocolat praliné, poire fondante caramélisée

*Nage de fraises à la verveine, crème fouettée au Mascarpone,
éclats de meringue*

