

Menu Noël 2021

QUANTITÉS
LIMITÉES

à emporter

Le 24 décembre de 16h à 19h

Assortiment de 7 bouchées apéritives

4 bouchées au choix

- Huître, gelée d'hibiscus, jus de cresson et butternut
- St jacques en tartare, poireau et saveur fumée
- Caviar osciètre français et nuage de céleri
- Truffe briochée
- Oursin de Galice adouci de scorsonères et consommé de bœuf
- Royale de foie gras au cacao
- Langoustine en rouleau de printemps, yuzu et pomme granny

Le ½ Homard façon Ôde Marine

Homard laqué au fruit de la passion,
salade de papaye verte acidulée

Dessert

Douceur Ôde Marine Gianduja et griotte

Le clef en main

(Vous n'avez rien à faire)

70€/pers

Poisson

Chausson de st jacques à la truffe

Viande

Cuisse de canette de Challans à l'orange,
carottes glacées à la vanille,
cerfeuil tubéreux et
embeurrée de choux vert

Dessert

Douceur Ôde Marine Gianduja et griotte

Le cuisiné

(En suivant la recette,
vous finalisez les cuissons)

90€/pers

Proposition d'accord mets et vins

Champagne : Mineralis, Louis Massing (blanc de blanc)

Vin blanc : Viré-Clessé Guillemot-Michel, 2018

Vin rouge : Saumur, Bruno Dubois, Rococo 2018

Clôture des commandes

Le dimanche 19 décembre 12h

Pour commander 04 75 48 45 65

Acompte de 50% à la réservation, ou click and collect

Ode Marine

Y.E. Bourde

18 rue du docteur Eynard, 26300 Bourg-de-Péage
www.odemarine.fr