



L'Odyssée, c'est un merveilleux voyage, fait de surprises : tout ce dont nous souhaitons vous transmettre à travers nos assiettes.

Cette carte est un aperçu non exhaustif de notre cuisine appliquée, fraîche, où nous respectons les saisons au même titre que vos goûts et exigences gustatives.

Bonne visite,

- *Clément et Maxance*

Un extrait de nos 30 mets POUR VOS COCKTAILS



Sucette de foie gras au chocolat blanc, pistaches grillées
Gaufre parmentière, saumon gravlax à l'aneth
Verrine tartare de gambas, guacamole créole
Mini bagnat au thon et sucrine
Tartare de saint jacques, agrumes et baie rose
Liégeois betterave, canut de chèvre frais
Sushi de l'Odyssée
Verrine de gaspacho de saison
Cannelloni de courgette, nougat de chèvre frais
Focaccia provençale, magret séché au paprika fumé
Cigare d'escargot, brunoise de petits légumes au pastis
Sablé au parmesan, caviar d'aubergine, miel et pointe d'asperge
Houmous de betterave et sésame
Tartelette de boudin aux deux pommes
...Et bien d'autres...



Des ateliers variés ET GOURMANDS



L'atelier croque perdu

L'atelier burger maison

Tataki de thon à la flamme

Gambas marinées à l'estragon, flambées au rhum

Brochette de légumes, caviar d'aubergine

Tataki de saumon et niçoise de légumes

Escalope de foie gras poêlée, toast de pogne grillée

Le ris de veau de l'Odyssée

Fricassée de pétoncles en persillade

Poulpes marinés tomate confite, grillés

Supion ail et chorizo, beurre blanc, conchiglioni

Un démarrage EN DOUCEUR



Sablé au parmesan, mousse de chèvre aux fines herbes,
légumes croquants marinés au sésame

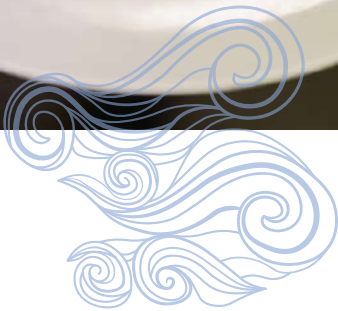
"Tomate Burrata" revisitée (tomates ancienne, Burrata,
pesto, billes de mozzarella panées, copeaux de jambon cru
d'Ardèche)

Ceviche de thon rouge, pomme Granny Smith et mangue

Carpaccio de saint jacques et crémeux de petit pois à la
menthe

Éventail de rougets en tarte fine de petits légumes du
soleil et huile vierge.

Le foie gras Signature



Pour les amoureux DE LA VIANDE



Ballottine de pintade à la vénitienne, polenta crémeuse,
tomate confite, légumes du moment

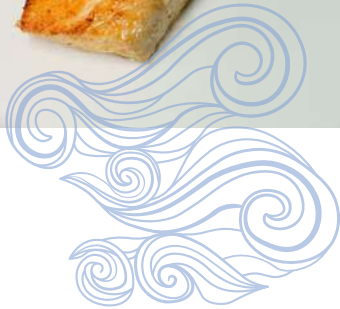
Poitrine de porc confit 7 heures, jus corsé, gaufre darphin,
légumes du moment

Mignon de veau en croûte de noisette, jus corsé, barigoule
de champignons des bois, pressé de pommes de terre au
foie gras

Trilogie de pigeon (rôti de pigeon, goujonnettes confient
et filet rôti), gnocchi à la parisienne, légumes du moment

Paleron de bœuf glacé au Crozes-Hermitage, cromesquis
aux morilles, légumes du moment

Mer et merveilles DANS L'ASSIETTE



Le petit salé de la mer, chips de légumes racines
(cabillaud, saumon, thon rouge)

Dos de Skrei rôti, vierge de légumes et cacahuètes,
gnocchi à la parisienne

Lotte des îles en basse température, crique de patates
douce panée (curcuma, safran, lait de coco, agrumes,
combava)

Éventail de rougets en tarte fine de légumes du soleil,
huile vierge

Bar de ligne en nage blanche de champagne, effeuillé de
choux de Bruxelles aux châtaignes, pommes rôties et
pesto de roquette

Terminer sur une note
SALÉE ET SUCRÉE



Fromage

La Planche de fromages secs affinés, Faisselle du coin, Brie de Meaux truffé, pogne perdue et sorbet truffe (+6€ / personnes)

Desserts

Entremet de mariage de votre choix - Deux petites mignardises de votre choix (ex : macaron citron, mini chou vanille, salade de fruit thé matcha...)



CONDITIONS DE RÈGLEMENT ET DE RÉSERVATION



Le contrat de fourniture de prestations dans des lieux privatisés ainsi que toutes les prestations associées est formé et engage le client dès réception par l'Odyssée de son devis dûment datée et signé, le tout accompagné d'un chèque d'acompte de 30 % du montant total TTC du devis.

Faute d'encaissement, le contrat deviendra automatiquement caduc sans préjudice des droits à dommage-intérêt de l'Odyssée.

Le nombre exact de participants est celui mentionné dans le devis de l'Odyssée avec une marge d'erreur de ± 10 %. Le nombre définitif sera communiqué par le client à l'Odyssée au plus tard 10 jours avant la prestation. En cas de dépassement n'ayant pas fait l'objet d'un avenant écrit de l'Odyssée et sous réserve des places disponibles, le non-accueil des participants supplémentaires ne pourra pas constituer un motif d'annulation de la commande.

Le prix de la prestation ne sera pas réduit en cas de participants moins nombreux par apports au nombre de participants définitifs établis.

En signant le devis qui vous sera remis, vous acceptez les conditions générales annoncées ci-dessus



10A CHEMIN DE GENEVRAIE,
MIRIBEL 26350 VALHERBASSE

06.72.29.61.40 / 06.32.47.64.94
CONTACT@LODYSSEETRAITEUR.FR