

LE DÉJEUNER

De 12h00 à 14h00

Odette

L'AUBERGE URBAINE

LE DÎNER

De 19h00 à 22h00

ENTRÉES

Tomates anciennes Ananas et green zebra Burrata fumée au foin pignons de pin et parmesan	15€
Œuf Parfait en kadaïf Lentin du chêne, oignons rouge émulsion cardamome	16€
Tartelette de coques et maïs Espuma marinère	15€
Le cèpe en velouté, rôti et fricassée	18€

PLATS

Orecchiettes, pleurotes et salicornes Encornet snackées, bisque	30€
Déclinaison de céleri, fraîcheur de cresson et roquette Pavé de Maigre, granny Smith	28€
Pommes de terre grenailles Filet de bœuf à la plancha, jus de viande	34€
Carottes des sables et noisettes, crémeux betteraves Quasi de veau, jus de viande	28€

FROMAGES & DESSERTS

Brillat-Savarin de la ferme d'Alexandre	12€
Paris Brest façon Odette Pistaches caramélisées	13€
Figues rôties au miel et amandes Glace poivre et lait de figuier	13€
La cabosse au chocolat Guanaja Amandes, caramel beurre salé et granité Amaretto	13€
Mirabelle, pollen et verveine	13€

MARCHÉ DU JOUR

Servi uniquement le midi du lundi au vendredi,
hors jour férié

26€

Amusette salée

*

Araignée de porc,
compotée d'oignons rouge et choux rôtis,
jus de viande

Ou

Filet de julienne aux épices,
Risotto de petit épeautre et potimarron,
émulsion parmesan

*

Pot de crème au chocolat

Ou Dessert carte +7€

GNOCCHI DU JOUR

(à partager, ou pas...)

Gnocchi de persil,
jeunes carottes fanes rôties

Velours de choux fleurs,
huile d'estragon et copeaux de
choux fleurs

24€

Service en poêlon directement sur table

NOS PIÈCES À PARTAGER

(pour 2 personnes)

Coquelet entier fumé au foin et farci aux champignons, risotto de sarrasin au parmesan

36€ par personne

Bar en croûte feuilletée, coco de Paimpol et tomates confites

38€ par personne

Tous nos plats peuvent être servis sans viande et sans poisson.



Chef de cuisine
REMI HENAU

Rostang
PÈRE & FILLES

Veau : né, élevé et abattu en Europe
Bœuf, lapin et volaille : né, élevé et abattu en France

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS EN EUROS.
La liste des allergènes est disponible sur demande.

Odette

LUNCH

12:00 pm to 2:00 pm

DINER

7:00 pm à 10:00 pm

L'AUBERGE URBAINE

STARTERS

Variety of tomatoes Smokey burrata with hays, pine nuts and parmesan	15€
Perfect egg in kadaïf Oak Lentin, red onions with cardamon cream	16€
Shell and corn tartlet « Marinière » foam	15€
Porcini mushrooms in « velouté » and roasted	18€

MAINS

Orecchiettes, mushroom and pickleweed Squid and chorizo	30€
Celery declination, watercress, rocket Lean filet, apple	28€
Small potatoes Beef filet, meat juice	34€
Carottes and hazelnuts, creamy beetroot Veal filet, meat juice	28€

CHEESES & DESSERTS

Brillat-Savarin from « La Ferme d'Alexandre »	12€
Odette Paris Brest Caramelized pistachios	13€
Roasted figs with honey and almonds Pepper ice cream and fig milk	13€
Cacao pot with Guanaja chocolate Almonds, salted butter caramel, Amaretto sorbet	13€
Plum, pollen and verbena	13€

DAILY MARKET MENU

Only for lunch to Monday to Friday

26€

Appetizer

*

Confit pork tenderloin,
stewed red onion and roasted cabbage

Or

Fillet of julienne with spices,
small spelt and pumpkin risotto,
parmesan emulsion

*

Chocolate cream « pot »

Or on desserts menu +7€

GNOCCHI OF THE MOMENT (to share, or not...)

Parsley gnocchi, roasted baby carrots

Velvet of cauliflower, tarragon oil and
cauliflower shavings

24€

Pan service directly on the table

TO SHARE (for 2 persons)

Whole cockerel smoked with hay stuffed with mushrooms, buckwheat risotto with parmesan
36€ per person

Seabass, lemon semolina and candied tomatoes, seasonal vegetables
38€ par personne

All our dishes can be served without meat or fish.



Chef de cuisine
REMI HENAU

Rostang
&
P È R E & F I L L E S

Veal: born , raised and locally in Europ
Beef, rabbit and chicken: born , raised and locally in France

NET PRICES IN EUROS, SERVICE INCLUDED.
The allergens list is available upon request.