

LE DÉJEUNER

De 12h00 à 14h00

Odette

L'AUBERGE URBAINE

LE DÎNER

De 19h00 à 21h30

ENTRÉES 13€

Tatin d'aubergine, champignons crème en condiment,
Jus au vinaigre de Champagne

Carpaccio de dorade, condiment févettes,
Avocat & radis, huile d'olive mélisse citron vert

Tomates anciennes de couleurs
Fraise, rhubarbe et vinaigre balsamique

Quinoa basilic, légumes rôtis, yaourt grec
Amandes grillées et framboises

PLATS 24€

Courgette violon marinée à l'huile fumé,
Cabillaud rôti au garam Masala et beurre blanc

Risotto d'artichauts, oignons nouveau
Lieu jaune, beurre blanc

Pomme Anna et sucrine à la plancha
Coquelet cuit sur le coffre et jus réduit

Carottes rôties et blettes colorées
Magret de canard snacké du sud ouest

FROMAGES & DESSERTS 11€

Fromages affinés La ferme d'Alexandre

Mille feuille abricots et noisettes croquantes

Tarte soufflée au chocolat Guanaja

Soupe de fraises glacée à l'estragon

Glaces et sorbets maison

MARCHÉ DU JOUR

Servi uniquement le midi du lundi au vendredi

24€

Amusette salée

*

Quasi de veau snacké
&
Orechiette,
Artichauts glacés

Ou

Colin à la cardamome noire
&
Purée de choux-fleurs,
Cima di rapa

*

Pot de crème au chocolat

Ou Dessert carte +6€

Tous nos plats peuvent être servis sans viande et sans poisson



Chef de cuisine
REMI HENAU

Rostang
PÈRE & FILLES

Porc: né, élevé et abattu en France
Pintade: né, élevé et abattu en France
PRIX NETS, SERVICE COMPRIS EN EUROS.
La liste des allergènes est disponible sur demande.

LE DÉJEUNER

12:00 pm to 2:00 pm

Odette

L'AUBERGE URBAINE

LE DÎNER

7:00 pm à 9:30 pm

ENTRÉES 13€

Eggplant tatin,

Mushroom, Champagne vinegar gravy

Sea bream carpaccio, broad bean

Avocado and radish, olive oil, lime

Colored old tomatoes

Strawberry and rhubarbs

Quinoa basil, roasted vegetables, Greek yogurt

Toasted almonds and raspberry

PLATS 24€

Marinated zucchini with olive oil

Sea bass filet

Potatoes and lettuce « a la plancha »

Young cockerel and gravy

Artichoke risotto and onion

Pollack

Roasted carrots, colored chards

Duck breast

FROMAGES & DESSERTS 11€

Seasonal cheese plate from La ferme
d'Alexandre

Apricot and hazelnuts Mille Feuille

Guanaja chocolate soufflé tart

Stawberry soup end tetragon

Ice cream and sorbet

MARCHÉ DU JOUR

Servi uniquement le midi du lundi au vendredi

24€

Appetizer

*

Fillet of veal
&

Orechiette and artichoke

Or

Pollock
&
Cauliflower puree

*

Chocolate cream « pot »

Ou A la Carte dessert +6€

Tous nos plats peuvent être servis sans viande et sans poisson



Chef de cuisine
REMI HENAUX

Rostang
PÈRE & FILLES

Pork : born , raised and locally in France
Poultry : born , raised and locally in France
NET PRICES IN EUROS, SERVICE INCLUDED.
The allergens list is available upon request.