

LE DÉJEUNER

De 12h00 à 14h00

Odette

L'AUBERGE URBAINE

LE DÎNER

De 19h00 à 21h30

ENTRÉES

Tatin d'aubergine, champignons crème en condiment, *14€*
Jus au vinaigre de Champagne

Bonite en tataki aux graines de sésame, *15€*
Kiwi et gel de concombre

Tomates anciennes de couleurs *13€*
Fraise, rhubarbe et vinaigre balsamique

Quinoa basilic, légumes rôtis, yaourt grec *13€*
Amandes grillées et framboises

PLATS

Fenouil rôti, carottes glacés *24€*
Mulet noir, piment d'Espelette et beurre blanc

Boullgour, artichauts à la barigoule *26€*
Cabillaud en croute d'herbes

Pomme Pont Neuf et sucrine *34€*
Filet de bœuf, jus à la sauge

Girolles, échalotes confites et éclats de noisettes *26€*
Suprême de volaille doré au four

FROMAGES & DESSERTS

Fromages affinés La ferme d'Alexandre *11€*

Tarte soufflée au chocolat Guanaja *12€*

Pêche blanche infusée menthe & verveine, *12€*
crème légère et son sablé breton

Soupe de fraises glacée à l'estragon *11€*

Glaces et sorbets maison *10€*

MARCHÉ DU JOUR

Servi uniquement le midi du lundi au vendredi

24€

Amusette salée

*

Quasi de veau
Pomme de terre mitraille & poivron
rouge

Ou

Colin aux épices cajun
Risotto d'épeautre et artichauts glacés

*

Pot de crème au chocolat

Ou Dessert carte +6€

NOS PIÈCES A PARTAGER

(pour 2 personnes)

Côte de veau au sautoir, carottes des sables et pomme de terre confite à la sarriette

34€ par personne

Bar en crouête feuilletée, coco de Paimpol, herbes fraîches et tomates confites

38€ par personne

Tous nos plats peuvent être servis sans viande et sans poisson



Chef de cuisine
REMI HENNAUX

Rostang
PÈRE & FILLES

Bœuf: né, élevé et abattu en Espagne
Veau 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 9:30 pm

L'AUBERGE URBAINE

STARTERS

Eggplant tatin, Mushroom, Champagne vinegar gravy	14€
Tataki of skipjack fish Kiwi and cucumber	15€
Colored old tomatoes Strawberry and rhubarbs	13€
Quinoa basil, roasted vegetables, Greek yogurt Toasted almonds and raspberry	13€

MAINS

Roasted fennel and carrots Black mullet	24€
Bulgur with herbs and artichoke Cod fish	26€
Potatoes and lettuce « a la plancha » Beef filet, sage gravy	34€
Chanterelles, candied shallots and hazelnuts Supreme of chicken	26€

CHEESES AND DESSERTS

Seasonal cheese plate from La ferme d'Alexandre	11€
Guanaja chocolate soufflé tart	12€
White peach infused mint & verveina	12€
Stawberry soup end tetragon	11€
Ice cream and sorbet	10€

DAILY MARKET MENU

Only for lunch to Monday to Friday

24€

Appetizer

*

Veal filet
Scraped Potatoes & pickled red pepper

Or

Pollock fish with spicy « Cajun »
spelled risotto and artichoke

*

Chocolate cream « pot »

Ou A la Carte dessert +6€

TO SHARE (for 2persons)

Veal chop, carrots and confit potatoes with savory

34€ per person

Seabass, beans from Paimpol, fresh herbs and tomatoes

38€ per person

All our dishes can be served without meat or fish.



Chef
REMI HENNAUX

Rostang
&
P È R E & F I L L E S

Beef : born , raised and locally in Spain
Veal and chicken : born , raised and locally in France

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