

LE DÉJEUNER

De 12h00 à 14h00

# Odette

L'AUBERGE URBAINE

LE DÎNER

De 19h00 à 21h30

## ENTRÉES

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

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

Ravioles de homard Pousse d'épinard, amande et grenade **16€**

Sommités de chou fleur et romanesco en pickles Crème acidulée et pesto de coriandre **13€**

## PLATS

Fenouil rôti, carottes glacés Saumon mariné à l'algue Nori et beurre blanc **24€**

Boulgour, choux pointus Cabillaud en croute d'herbes **26€**

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

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

## FROMAGES & DESSERTS

Fromages affinés La ferme d'Alexandre **11€**

Le truc au chocolat Jivara, noisettes croquante **12€**

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

Baba au rhum, ananas et gingembre confit **12€**

Glaces et sorbets maison **10€**

## MARCHÉ DU JOUR

Servi uniquement le midi du lundi au vendredi

**24€**

Amusette salée

\*

Rôti de bœuf  
Quinoa aux herbes, chou fleur et romanesco glacé

Ou

Dorade au cumin  
Purée de céleri et tomates confites

\*

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 croûte 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.

## LUNCH

12:00 pm to 2:00 pm

# Odette

L'AUBERGE URBAINE

## DINER

7:00 pm à 9:30 pm

### STARTERS

Eggplant tatin, Mushroom, Champagne vinegar gravy	14€
Tataki of skipjack fish Kiwi and cucumber	15€
Lobster ravioli Spinach leaves, almonds and pomegranate	16€
Cauliflower and romanesco in pickles Sour cream and coriander pesto	13€

### MAINS

Roasted fennel and carrots Salmon marinated with seaweed	24€
Bulgur with herbs and cabbage 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€
Chocolate and crispy hazelnuts	12€
White peach infused mint & verveina	12€
Rum baba, pineapple and candied ginger	12€
Ice cream and sorbet	10€

### DAILY MARKET MENU

Only for lunch to Monday to Friday

24€

Appetizer

\*

Roast beff  
Quinoa with herbs, Cauliflower and  
romanesco

Or

Sea bream filet with cumin  
Celery Mash and candied tomatoes

\*

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.