

LE DÉJEUNER

De 12h00 à 14h00

Odette

L'AUBERGE URBAINE

LE DÎNER

De 19h00 à 22h00

ENTRÉES

L'œuf coulant parfait Champignons forestiers et émulsion champignons de Paris	13€
Saint Jacques marinées à cru, citron Bergamote Salade d'herbes et vinaigrette pamplemousse	15€
Ravioles de homard Pousse d'épinard, amande et grenade	16€
Poireaux grillés en vinaigrette Bavaroise crémeuse, œufs de saumon et consommé d'échalotes	13€

PLATS

Salsifis et potimarron rôtis, sarrasin grillé Saint Jacques à la plancha, jus de bardes	28€
Carottes rôties au café, rouleau de carottes à l'huile Saumon mariné à l'algue Nori et beurre blanc	26€
Topinambour du jardin en déclinaison Filet de Bœuf, jus de viande	34€
Crèmeux de betteraves rouge, betteraves jaune confite Magret de Canard, jus aigre doux	28€

FROMAGES & DESSERTS

Fromages affinés La ferme d'Alexandre	11€
La pomme en crue et en cuit Crèmeux citron, caramel à l'orange	12€
La cabosse au chocolat Jivara Granité pomélos	12€
Pavlova passion et hibiscus, meringue croquante	12€
Glaces et sorbets maison	10€

MARCHÉ DU JOUR

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

24€

Amusette salée

*

Boulghour aux Agrumes
Filet de rascasse, vinaigrette aux agrumes

Ou

Patates douces
et Choux Fleur
Onglet de Bœuf, jus de viande

*

Pot de crème au chocolat

Ou Dessert carte +6€

NOS PIÈCES A PARTAGER (pour 2 personnes)

Côte de veau au sautoir, pomme de terre Pont Neuf, sucrine braisée
34€ par personne

Bar en croûte feuilletée, panais en trois façons
38€ par personne

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



Chef de cuisine
REMI HENNAUX

Rostang
PÈRE & FILLES

Veau: né, élevé et abattu en Europe
Bœuf et canard: 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

Perfect eggs, Forest mushrooms and button mushrooms emulsion	13€
Raw marinated scallops, lemon Herbs salad, grapefruit vinaigrette	15€
Lobster ravioli Spinach leaves, almonds and pomegranate	16€
Grilled leeks in vinaigrette Salmon eggs and shallot consomme	13€

MAINS

Roasted salsify and pumpkin, buckwheat Scallops « à la plancha », bard juice	28€
Roasted carrots with coffee Salmon marinated with seaweed	26€
Jerusalem artichoke Beef fillet, meat juice	34€
Creamy red and yellow beetroot Duck Breast	28€

CHEESES AND DESSERTS

Seasonal cheese plate from La ferme d'Alexandre	11€
The apple in raw and cooked Creamy lemon and orange caramel	12€
Cacao Pod Jivara chocolate, grapefruit	12€
Pavlova passion fruit and hibiscus	12€
Ice cream and sorbet	10€

DAILY MARKET MENU

Only for lunch to Monday to Friday

24€

Appetizer

*

Citrus Bulgur

Scorpion fish fillet

Or

Sweet potatoes and Cauliflower

Beef tab, Meat juice

*

Chocolate cream « pot »

Or on desserts menu +6€

TO SHARE (for 2persons)

Veal chop, potatoes and lettuce « à la plancha »

34€ per person

Seabass, parsnip in three different style

38€ per person

All our dishes can be served without meat or fish.



Chef
REMI HENAUX

Rostang
& FILLES
P È R E & F I L L E S

Veal : born , raised and locally in Europ
Beef and duck : born , raised and locally in France

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