

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€
Saumon mariné Bouillon thaï, riz acidulé, cébette	16€
Céviche de Dorade Royale, avocat Brulé Condiment mangue épicé et pomme granny	16€
Gaspacho concombre menthe Crème aux herbes, Granny smith acidulée	13€

PLATS

Fleurs de courgettes, girolles et amandes Gambas snackées, bisque	30€
Tian de légumes du soleil, chips de riz aux poivrons Filet de lotte, beurre blanc	28€
Pommes de terre grenailles Filet de bœuf à la plancha, jus de viande	34€
Aubergines grillées et courgettes violon Râble de lapin mariné au basilic, jus de volaille huile basilic	26€
Artichaut en barigoule, jeune carottes Paleron de veau confit, jus de viande Saugue	28€

FROMAGES & DESSERTS

Brillat-Savarin de la ferme d'Alexandre	11€
Paris Brest façon Odette Amandes caramélisées	12€
La rhubarbe à la violette, En crue, en cuit et en glace	12€
La cabosse au chocolat Guanaja, Cerises et granité fruits rouges	12€
Tartelette fraise et framboise, crémeux yaourt grec	12€
Glaces et sorbets maison	10€

MARCHÉ DU JOUR

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

26€

Amusette salée

*

Ballotine de volaille,
Salade de maïs brûlé et vinaigre fruits
rouges, sauce poulette

Ou

Filet de Rascasse,
Palet de pomme de terre confit façon
rouille, pomme paille et bisque

*

Pot de crème au chocolat

Ou Dessert carte +6€

NOS PIÈCES A PARTAGER (pour 2 personnes)

Carré d'agneau entier cuit au sautoir, purée de pois chiche, sésame et cumin
45€ par personne

Bar en croûte feuilletée, cocotte de semoule citron et tomates confites, légumes de saison
38€ par personne

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



Chef de cuisine
REMI HENNAUX

Rostang
PÈRE & FILLES

Veau et agneau: né, élevé et abattu en Europe
Bœuf et lapin: 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 10:00 pm

STARTERS

Variety of tomatoes	15€
Smoked burrata with hays, pine nuts and parmesan	
Marinated Salmon	16€
Thai broth, tangy rice, burnt spring onion	
Sea bream ceviche, avocado	16€
Spicy mango and Granny apple condiment	
Gaspacho of cucumber and mint	13€
Herbs cream and apple Granny smith	

MAINS

Zucchini flowers, chanterelles and almonds	30€
King prawns	
Tian of vegetables, rice crisps with pepper	28€
Grilled monkfish filet	
Small potatoes	34€
Beef filet, meat juice	
Grilled eggplant and zucchini	26€
Saddle of rabbit marinated in basil, poultry gravy	
Artichoke barigoule and carrots	28€
Veal Blade	

CHEESES AND DESSERTS

Brillat-Savarin plate from La ferme d'Alexandre	11€
Odette Paris Brest	12€
Caramelized Almonds	
Violet rhubarb	12€
Raw, cooked and iced	
Cacao Pod with Guanaja chocolate	12€
Cherry, red fruits	
Strawberry and raspberry tart, yaourt	12€
Home made ice cream and sorbet	10€

DAILY MARKET MENU

Only for lunch to Monday to Friday

26€

Appetizer

*

Supreme of Chicken,
Burnt corn salad and red fruits vinegar,
Chicken sauce

Or

Filet of Redfish,
Mashed potatoes Rouille style, pomme
pailles and bisque

*

Chocolate cream « pot »

Or on desserts menu +6€

TO SHARE (for 2persons)

Rack of lamb, chickpeas puree, sesame and cumin

45€ per person

Seabass, lemon semolina and candied tomatoes, seasonal vegetables

38€ per person

All our dishes can be served without meat or fish.



Chef
REMI HENAUX

Rostang
&
P È R E & F I L L E S

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

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