

LE DÉJEUNER

De 12h00 à 14h00

# Odette

L'AUBERGE URBAINE

LE DÎNER

De 19h00 à 22h00

## ENTRÉES

<b>L'œuf coulant en coque</b> Girolles, noix, émulsion crémeuse	13€
<b>Saint Jacques marinées à cru, citron Bergamote</b> Salade d'herbes et vinaigrette pamplemousse	15€
<b>Ravioles de homard</b> Pousse d'épinard, amande et grenade	16€
<b>Poireaux grillés en vinaigrette</b> Bavaroise crémeuse, œufs de saumon et consommé d'échalotes	13€

## PLATS

<b>Salsifis et potimarron rôtis, sarrasin</b> Saint Jacques à la plancha, jus de bardes	28€
<b>Fenouil rôti, carottes glacés</b> Saumon mariné à l'algue Nori et beurre blanc	26€
<b>Topinambour glacés, en chips et en purée</b> Quasi de veau, jus de viande	28€
<b>Crèmeux de betterave rouge et jaune</b> Suprême de volaille doré au four	26€

## FROMAGES & DESSERTS

<b>Figues rôties au miel</b> Glace amande torréfié, tuile craquante et gel de yuzu	12€
<b>Fromages affinés La ferme d'Alexandre</b>	11€
<b>Le truc au chocolat Jivara, noisettes croquante</b>	12€
<b>Baba au rhum, ananas et gingembre confit</b>	12€
<b>Glaces et sorbets maison</b>	10€

## MARCHÉ DU JOUR

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

24€

Amusette salée

\*

Pièce de bœuf,  
Pomme de terre grenaille  
et tomates confites

Ou

Filet de Rascasse,  
Poêlé de butternut et panais,  
Compoté d'oignons

\*

Pot de crème au chocolat

Ou Dessert carte +6€

## NOS PIÈCES A PARTAGER (pour 2 personnes)

Côte de cochon Francilin, pomme de terre Pont Neuf, sucrose braisée  
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

Veau: né, élevé et abattu en France  
Porc 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 10:00 pm

### STARTERS

Boiled eggs, Chanterelles, walnuts, creamy 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 fennel and carrots Salmon marinated with seaweed	26€
Jerusalem artichoke Veal filet, meat gravy	28€
Creamy red and yellow beetroot Supreme of chicken	26€

### CHEESES AND DESSERTS

Roasted figs with honey, almonds and yuzu gel	12€
Seasonal cheese plate from La ferme d'Alexandre	11€
Chocolate and crispy hazelnuts	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

\*

Beef Piece ,

Potatoes and candied tomatoes

Or

Lionfish,

Butternut and parsnip with onion  
compoté

\*

Chocolate cream « pot »

Or on desserts menu +6€

### TO SHARE (for 2 persons)

Pork chop, potatoes and lettuce « à la plancha »

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 HENAUX

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

Veal : born , raised and locally in France  
Pork and chicken : born , raised and locally in France

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