

LE DÉJEUNER

De 12h00 à 14h00

Odette

L'AUBERGE URBAINE

LE DÎNER

De 19h00 à 22h00

ENTRÉES

L'œuf coulant en coque Girolles, noix, émulsion crémeuse	13€
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 choux fleur et romanesco en pickles Crème acidulée et pesto de coriandre	13€

PLATS

Confit de butternut, cèpes et panais rôtis Maquereau fumé au foin, beurre blanc	24€
Fenouil rôti, carottes glacés Saumon mariné à l'algue Nori et beurre blanc	26€
Pomme Pont Neuf et sucrine Quasi de veau, jus à la sauge	28€
Girolles, échalotes confites et éclats de noisettes Suprême de volaille doré au four	26€

FROMAGES & DESSERTS

Figues rôties au miel Glace amande torréfié, tuile craquante et gel de yuzu	12€
Fromages affinés La ferme d'Alexandre	11€
Le truc au chocolat Jivara, noisettes croquante	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

*

Travers de Porc,
Risotto, écume parmesan café,
Brocolis mariné citron vert

Ou

Aile de Raie,
Purée de cèleri,
Salade choux vert vinaigrette miel

*

Pot de crème au chocolat

Ou Dessert carte +6€

NOS PIÈCES A PARTAGER (pour 2 personnes)

Côte de cochon Francilin, 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

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.

Odette

LUNCH

12:00 pm to 2:00 pm

DINER

7:00 pm à 10:00 pm

L'AUBERGE URBAINE

STARTERS

Boiled eggs, Chanterelles, walnuts, creamy emulsion	13€
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

Butternut confit, roasted mushroom and parsnip Smoked mackerel	24€
Roasted fennel and carrots Salmon marinated with seaweed	26€
Potatoes and lettuce « a la plancha » Veal filet, sage gravy	28€
Chanterelles, candied shallots and hazelnuts 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

*

Ribs,

Risotto, Parmesan and coffee foam,

Broccoli marinated Lime

Or

Skate wing,

Celery puree,

Green cabbage salad with honey
vinaigrette

*

Chocolate cream « pot »

Or on desserts menu +6€

TO SHARE (for 2persons)

Pork 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

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.