

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€
Oeuf Parfait en kadaïf Lentin du chêne, oignons rouge émulsion cardamome	16€
Tartelette de coques et maïs, Espuma marinière	16€
Gaspacho concombre menthe Crème aux herbes, Granny smith acidulée	13€

PLATS

Courgettes violon, girolles et salicornes Gambas snackées, bisque	30€
Tian de légumes du soleil, chips de riz aux poivrons Pavé de Maigre, beurre blanc	28€
Pommes de terre grenailles Filet de bœuf à la plancha, jus de viande	34€
Crémeux choux fleurs, pickles et copeaux Râble de lapin mariné au basilic, jus de viande huile basilic	26€
Artichaut en barigoule, jeune carottes Quasi de veau, jus de viande	28€

FROMAGES & DESSERTS

Brillat-Savarin de la ferme d'Alexandre	11€
Paris Brest façon Odette Pistaches caramélisées	12€
Vacherin Basilic et sponge cake Pêches en textures	12€
La cabosse au chocolat Guanaja, Amandes, caramel beurre salé et granité amaretto	12€
Mirabelle, pollen et verveine	12€
Glaces et sorbets maison	10€

MARCHÉ DU JOUR

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

26€

Amusette salée

*

Cote de cochon du « lin », pommes
caramélisées et carottes fanes

Ou

Lieu noir, risotto de pâtes au
champignons, crème de poivron

*

Pot de crème au chocolat

Ou Dessert carte +6€

NOS PIÈCES A PARTAGER

(pour 2 personnes)

Coquelet entier fumé au foin et farcie aux champignons, risotto de sarrasin au parmesan

36€ par personne

Bar en croûte feuilletée, coco de Paimpol et citron confit

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, lapin 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

Variety of tomatoes	15€
Smoked burrata with hays, pine nuts and parmesan	
Perfect Egg in Kadaïf	16€
Oak Lentin, red onions with cardamom cream	
Shell and corn tartlet	16€
mariniere foam	
Gaspacho of cucumber and mint	13€
Herbs cream and apple Granny smith	

MAINS

Zucchini, chanterelles and pickleweed	30€
King prawns	
Tian of vegetables, rice crisps with pepper	28€
Lean filet	
Small potatoes	34€
Beef filet, meat juice	
Creamy cauliflower, pickles and shavings	26€
Saddle of rabbit marinated in basil, poultry gravy	
Artichoke barigoule and carrots	28€
Veal filet	

CHEESES AND DESSERTS

Brillat-Savarin plate from La ferme d'Alexandre	11€
Odette Paris Brest	12€
Caramelized pistachios	
Vacherin basil and sponge cake	12€
Textured peaches	
Cacao Pod with Guanaja chocolate	12€
Almonds, salted butter caramel, amaretto sorbet	
Plum , pollen and verbena	12€
Home made ice cream and sorbet	10€

DAILY MARKET MENU

Only for lunch to Monday to Friday

26€

Appetizer

*

Pork chop with caramelised apples and carrots

Or

Fillet of Saithe, mushroom pasta risotto, pepper cream

*

Chocolate cream « pot »

Or on desserts menu +6€

TO SHARE (for 2persons)

Whole hay-smoked cockerel, stuffed with mushrooms, buckwheat risotto with parmesan

36€ per person

Seabass, beans from Paimpol and lemon

38€ per person

All our dishes can be served without meat or fish.



Chef
REMI HENAU

Rostang
&
P È R E & F I L L E S

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

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