

LE DÉJEUNER

De 12h00 à 14h00

Odette

L'AUBERGE URBAINE

LE DÎNER

De 19h00 à 22h00

ENTRÉES

Le Cèleri en velouté et fondant Vierge de pomme verte, citron caviar	17€
Tartare de bœuf, jaune d'œuf confit Asperge vertes en textures, sauce roquette	18€
L'oignon jaune et champignons de Paris Feuilletage croquant, bouillon tiède et parmesan	16€
Emincé de bonite crue marinée Condiment raifort sésame	18€

PLATS

Asperges blanche des Landes, crumble cacahuète Julienne croustillant, citron gingembre	28€
Patate douce et endives Turbot snackées, orange confite et beurre blanc	30€
Pommes de terre grenailles Filet de bœuf à la plancha, jus de viande	36€
Asperges verte de Provence, condiment kiwi Suprême de volaille jaune	30€

FROMAGES & DESSERTS

Saint Nectaire de la ferme d'Alexandre	12€
Les 2 feuilles noisette passion Praliné noisette	13€
Les citrons et fenouil en textures Biscuit moelleux amande	13€
La cabosse au chocolat Guanaja Ananas et coriandre	13€
Notre vacherin exotique Mousse coco, coulis et sorbet mangue	13€

MARCHÉ DU JOUR

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

26€

Amusette salée

*

Filet mignon de cochon,
Carottes de couleurs rôties,
Petite salade

Ou

Dorade snackée,
Riz à sushi citronné,
Bouillon thaï

*

Pot de crème au chocolat

Ou Dessert carte +7€

GNOCCHI DU JOUR (à partager, ou pas...)

Gnocchi de cresson, crème de panais,
Panais rôtis, chips de panais, noisette

24€

Service en poêlon directement sur table

NOS PIÈCES À PARTAGER

(pour 2 personnes)

Côte de Veau, Pomme Pont neuf, crémeux betterave rouge
40€ par personne

Bar en croûte feuilletée, cassolette de légumes racines d'Île De France
38€ par personne

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



Chef de cuisine
REMI HENNAUX

Rostang
PÈRE & FILLES

Volaille : né, élevé et abattu en France
Bœuf, veau : 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

Celery in « velouté » and roasted Green apple and lemon caviar	17€
Beef tartares, egg yolk confit Textured green asparagus with arugula sauce	18€
Yellow onion and mushrooms Crispy puff pastry, hot broth and parmesan	16€
Sliced raw marinated skipjack tuna Horseradish and sesame condiment	18€

MAINS

Landes white asparagus, peanut crumble, Crispy Blue Ling fish, ginger lemon	28€
Sweet potatoes and endive, Turbot fish with orange	30€
Small potatoes Beef filet, meat juice	36€
Green asparagus from Provence, kiwi condiment Chicken breast	30€

CHEESES & DESSERTS

Saint Nectaire from « La Ferme d'Alexandre »	12€
Crunchy millefeuille with Hazelnut and passion fruit Hazelnut praline	13€
Lemon, fennel variation Soft almond biscuit	13€
Cacao pod with Guanaja chocolate Pineapple and coriander	13€
Exotic Vacherin Coconuts foam, mango coulis and sorbet	13€

DAILY MARKET MENU

Only for lunch to Monday to Friday

26€

Appetizer

*

Pork tenderloin,

Roasted colored carrots,
Small salad

Or

Seared sea bream,
Lemon sushi rice,
Thai broth

*

Chocolate cream « pot »

Or on desserts menu +7€

GNOCCHI OF THE MOMENT (to share, or not...)

Watercress gnocchi, parsnip cream,

Roasted parsnips, hazelnut, parsnip
chips

24€

Pan service directly on the table

TO SHARE (for 2 persons)

Veal chop, potatoes Pont Neuf, beetroot cream

40€ per person

Seabass, cassiolette of root vegetables from Ile De France

38€ per person

All our dishes can be served without meat or fish.



Chef de cuisine
REMI HENNAUX

Rostang
&
P È R E & F I L L E S

Porc: born , raised and locally in France
Beef, veal: born , raised and locally in France
NET PRICES IN EUROS, SERVICE INCLUDED.
The allergens list is available upon request.