

LE DÉJEUNER

De 12h00 à 14h00

Odette

L'AUBERGE URBAINE

LE DÎNER

De 19h00 à 22h00

ENTRÉES

Tartare de bœuf, asperge verte de Provence Carottes marinées, condiment XO	18€
Velouté glacé de petits pois, ricotta fumé Kumquat et vinaigrette wasabi	16€
Cannelloni de poireau au crabe, Gingembre, voile de Betterave et sauce Sriracha	17€
Raviole d'agneau confit, baie de goji Céleri à la sauge, consommé de volaille	17€

PLATS

Courgettes et aubergines en caviar, Combava Poulpe snacké au piment d'Espelette, fromage blanc	30€
Asperges blanches du Val de Loire Saumon confit, bouillon ail des ours et gingembre	29€
Pommes de terre grenailles Filet de bœuf à la plancha, jus de viande	37€
Asperges verte de Provence, poivrons brûlés Araignée de porc, noisettes au jus et cebette	28€

FROMAGES & DESSERTS

St Nectaire de la ferme d'Alexandre	12€
Profiterole d'Odette Praliné pistache, sauce chocolat	13€
La Cabosse au chocolat Guanaja Mangue passion et coriandre, émulsion citron	13€
Tarte au citron déstructuré, crémeux aux agrumes Confit de citron, gel basilic et sorbet agrumes	13€
Ananas rôti au miel, coulis mangue piment Crémeux Panacotta miel et estragon, chips d'ananas	13€
Glaces & Sorbets	10€

MARCHÉ DU JOUR

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

27€

Amusette salée

*

Filet de Maquereaux,
Navets confits à l'orange, caviar d'aubergines,
consommé wakamé cannelle,
Condiment Corail

Ou

Tendron de veau,
Purée de carottes, carottes de couleur rôties,
tomates confites
Jus de viande

*

Pot de crème au chocolat

Ou Dessert carte +7€

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

Gnocchi thym,

Velour de betterave au sésame, pickles
de chou-fleur, poivrons croquants
Emulsion d'herbes

25€

Service en poêlon directement sur table

NOS PIÈCES À PARTAGER

(pour 2 personnes)

Epaule d'agneau confite, pressé de pomme de terre, coulis de poivrons brûlés
39€ par personne

Bar en croûte feuilletée, petits épeautre, petits pois et ail des ours
38€ par personne

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



Chef de cuisine
REMI HENAUX

Rostang
PÈRE & FILLES

Bœuf : né, élevé et abattu en France
Agneau et Porc : nés, élevés et abattus en Espagne

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS EN EUROS.
La liste des allergènes est disponible sur demande.