

LE DÉJEUNER

De 12h00 à 14h00

Odette

L'AUBERGE URBAINE

LE DÎNER

De 19h00 à 22h00

ENTRÉES

Tartare de bœuf, compoté d'oignon rouge au porto 18€
Feuille de brick, tomates séchées, ail en pickles

Velouté de courge au lait d'amande, émulsion serrano 16€
Toast de chèvre au piment d'Espelette, graine de courges

Saumon Gravlax au chou rouge, gingembre confit 17€
Œuf de truite, chutney au coing, fromage blanc citron herbes

Œufs parfait, émulsion foie 15€
Duxelles de champignons au poivre timur, terre d'olive

Comme chaque mois, découvrez une recette emblématique du Chef Michel Rostang :

Sandwich truffes melanosporum, petites salade, vinaigrette porto

Format : *Classique 22€* *XL 42€*

PLATS

Panais en déclinaison aux agrumes 32€
Saint Jacques Snackées, beurre blanc bergamote

Chou de Pontoise confit, crémeux chou-fleur 27€
Filet de Maquereau à l'huile de sésame, œufs de hareng

Pommes de terre grenailles 37€
Filet de bœuf à la plancha, jus de viande

Purée de potimarron rôti à la harissa 29€
Suprême de pintade à l'huile de truffe, trompette de la mort

FROMAGES & DESSERTS

Brie de Meaux à la truffe Melanosporum 12€

Poire passion chocolat, croustillant feuillantine 13€
Gel yuzu et caramel beurre salé

La Cabosse au chocolat blanc 13€
Clémentine basilic, granité

Pomme Pochée aux épices et vin rouge 13€
Cheesecake sauge, gel de cidre, crumble pomme

Millefeuilles noisette et piment 13€
Oranges confites et glace noisette

MARCHÉ DU JOUR

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

27€

Amusette salée

*

Bonite juste snackée,

Purée de patate douce, échalotes confites et frits
Beurre blanc

Ou

Poitrine de Veau,

Condiment noisette châtaigne, pommes de terre confites au romarin, chutney de pomme
Jus viande

*

Pot de crème au chocolat

Ou Dessert carte +7€

GNOCCHI DU JOUR

(à partager, ou pas...)

Gnocchi encre de seiche,

Concassé de tomate, compotée de coing au curry, émulsion Brillat Savarin

25€

Service en poêlon directement sur table

NOS PIÈCES À PARTAGER

(pour 2 personnes)

Magret de canard, foie gras poêlé, purée de patates douce violette au sirop d'érable, granola de graines et

Pomme paille

40€ par personne

Bar en croûte feuilletée, pressé de céleri à l'estragon, coulis de cassis

38€ par personne

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



Chef de cuisine
REMI HENAU

Rostang
PÈRE & FILLES

Bœuf : né, élevé et abattu en France
Pintade, Canard : 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

Beef tartare, red onion confit and port wine 18€
Brick pastry, sun-dried tomatoes

Pumpkin soup with almond milk and Serrano emulsion 16€
Goat's cheese toast with Espelette pepper

Gravlax salmon with red cabbage, candied ginger 17€
Trout egg, quince chutney, lemon and herbs cottage cheese

Perfect egg, hay emulsion 15€
Mushroom with timur pepper and olive crumble

As every month, discover an iconic recipe from
Chef Michel Rostang :
Melanosporum truffle sandwich, salad, wine-port vinaigrette
Size : *Classic 22€ XL 42€*

MAINS

Parsnips in a citrus declination 30€
Snacked scallops, bergamot beurre blanc sauce

Confit "pontoise" cabbage, creamy cauliflower, 28€
Mackerel fillet in sesame oil, herring roe

Small potatoes 37€
Beef filet, meat juice

Roasted pumpkin purée with harissa 29€
Breast of guinea fowl with truffle oil and Mushroom

CHEESES & DESSERTS

Brie de meaux cheese with truffles Melanosporum 12€

Chocolate passion and pear cake 13€
Yuzu gel and salted butter caramel

Cacao pod with chocolate 13€
Clementine basil, granita

Poached apple with spices and red wine 13€
Sage cheesecake, cider gel and apple crumble

Hazelnut and chilli millefeuilles 13€
Candied oranges and hazelnut ice cream

DAILY MARKET MENU

*Only for lunch from Monday to Friday,
excluding bank holidays*

27€

Appetizer

*

Lightly snacked bonito,
Sweet potato puree, candied and fried shallots
White butter sauce

Or

Veal breast,
Hazelnut and chestnut condiment, potatoes
confit with rosemary, apple chutney,
Meat juice

*

Chocolate cream « pot »

Or on desserts menu +7€

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

Squid ink gnocchi

Tomato crush, quince compote with
curry, Brillat Savarin emulsion,

25€

Pan service directly on the table

TO SHARE

(for 2 people)

**Duck breast, pan-fried "foie gras", purple sweet potatoes puree with maple syrup, seed granola and crispy
shredded potato**

40€ per person

Seabass, roasted celery with tarragon, blackcurrant coulis

38€ per person

All our dishes can be served without meat or fish.



Chef de cuisine
REMI HENAU

Rostang
P È R E & F I L L E S

Beef: born, raised and locally in France
Guinea, Duck born, Hare, raised and locally in France

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