

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

Topinambour en velouté et salade, fève de tonka 16€
Betterave et condiment châtaigne noisette

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

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

Tourte de chevreuil et foie gras, chanterelles 18€
Jeunes pousses à l'huile d'argan.

PLATS

Panais en déclinaison aux agrumes 30€
Saint Jacques Snackées, beurre blanc bergamote

Chou de Pontoise confit, crémeux chou-fleur 28€
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

Comme chaque mois, découvrez une recette emblématique du Chef Michel Rostang : Lièvre à la royale, sauce poivrade, compotée de cuisses, tagliatelles à la crème. 45€

FROMAGES & DESSERTS

Brillat-savarin de la ferme d'Alexandre 12€

* **Saint-Honoré d'Odette** 14€
Crèmeux Tonka, gruë de cacao et thé Matcha

La Cabosse au chocolat 13€
Poire caramel, espuma citron poire

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

Guimauve au praliné cacahuète et biscuit Cannelle 13€
Pomme confites, citron caviar et citron coriandre glacé

MARCHÉ DU JOUR

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

27€

Amusette salée

*

Maquereau soja wasabi fumé,
Purée de chou rouge aneth, courgettes grillées
Beurre blanc champagne

Ou

Blanquette de Veau gingembre et citronnelle,
Tagliatelle à la crème de champignons, copeaux de parmesan

*

Pot de crème au chocolat

Ou Dessert carte +7€

GNOCCHI DU JOUR

(à partager, ou pas...)

Gnocchi romarin,

Purée carotte orange, Eryngii, pomelos chinois, émulsion agrumes

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 chou rouge, coulis de cassis, purée de céleri confit au beurre noisette

38€ par personne

*1€ reversé à Ligue contre le cancer pour la recherche contre le cancer de la prostate.

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



Chef de cuisine
REMI HENNAUX

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
- Cream of Jerusalem artichoke soup and salad** 16€
Betterave and hazelnut chestnut condiment, tonka bean
- Gravlax salmon with red cabbage, candied ginger** 17€
Trout egg, quince chutney, lemon and herbs cottage cheese
- Perfect egg, hay emulsion**
Mushroom with timur pepper and olive crumble 15€
- Pâté en croute with venison and foie gras, chanterelles**
Greens salad with argan oil. 18€

MAINS

- Parsnips in a citrus declination** 30€
Snacked scallops, bergamot beurre blanc sauce
- Butternut pecan nuts, sponge cake roquet,** 28€
Monkfish, shellfish butter, miso emulsion
- Small potatoes** 37€
Beef filet, meat juice
- Roasted pumpkin purée with harissa** 29€
Breast of guinea fowl with truffle oil and Mushroom

As every month, discover an iconic recipe from

Chef Michel Rostang :

Hare à la royale, pepper sauce, leg compote, tagliatelle with cream sauce.

45€

CHEESES & DESSERTS

- Brillat-Savarin cheese from « La ferme d'Alexandre »** 12€
- ★ **Odette Saint-Honoré** 14€
Creamy tonka, cocoa nubs and Matcha tea
- Cacao pod with chocolate** 13€
Pear and caramel, lemon and pear foam
- Poached apple with spices and red wine** 13€
Sage cheesecake, cider gel and apple crumble
- Marshmallow of peanut praline and cinnamon biscuit** 13€
Glazed lemon coriander, apple confit, lemon caviar

DAILY MARKET MENU

Only for lunch from Monday to Friday,
excluding bank holidays

27€

Appetizer

*

Smoked wasabi soy mackerel,

Red cabbage and dill puree, grilled zucchini
White butter sauce with champagne

Or

Ginger and lemongrass Veal "blanquette",
Tagliatelle with mushroom cream, parmesan shavings

*

Chocolate cream « pot »

Or on desserts menu +7€

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

Rosemary gnocchi,

Orange and carrot puree, Eryngii,
chinese grapefruit, citrus 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, red cabbage, blackcurrant coulis, mashed celery confit with butter

38€ per person

*1€ donates to La Ligue contre le cancer for the prostate cancer research.

All our dishes can be served without meat or fish.



Chef de cuisine
REMI HENAUX

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.