

Odette

Chef de cuisine
REMI HENAOUX

L'AUBERGE URBAINE



Menu de Pâques

Amuse-bouche.

Velouté de petits pois à l'huile de truffe noire,
ail des ours, condiment radis de couleur.

Épaule d'agneau cuite doucement,
pommes de terre confites,
jeunes carottes et asperges vertes de Provence.
Jus de cuisson.

Brillat Savarin de La Ferme d'Alexandre,
petites pousses.

Tarte au citron de Nice, opaline et gel yuzu,
glace agrumes.

88€

par personne (hors boissons)



Rostang
PÈRE & FILLES

Prix nets, service compris en euros.
La liste des allergènes est disponible
sur demande.

Odette

Chef
REMI HENAUXT

L'AUBERGE URBaine



Easter Menu

Appetizer.

Cream of pea soup with black truffle oil,
wild garlic, coloured radish condiment.

Slow-cooked shoulder of lamb,
confit potatoes,
carrots and green asparagus from Provence.
Cooking juice.

Brillat Savarin cheese from La Ferme d'Alexandre,
fresh salad.

Lemon tart, sugar opaline and yuzu gely,
citrus ice cream.

88€

per person (drinks not included)



Rostang
PÈRE & FILLES

Net prices in euros, service included.
List of allergens available
on request.