

LE DÉJEUNER

De 12h00 à 14h00

Odette

L'AUBERGE URBAINE

LE DÎNER

De 19h00 à 22h00

ENTRÉES

Tartare de bœuf, condiment Bourguignon Jaune d'œuf confit, pickles de chanterelles	18€
Velouté de potimarron, vinaigrette betterave potimarron en textures, chips Serrano et châtaigne	16€
Cannelloni poireau au tourteau, Gingembre, voile de Betterave et sauce Sriracha	17€
Raviole d'agneau confit, baie de goji Céleri à la sauge, consommé de volaille	17€

PLATS

Butternut à l'orange, noix de cajou Saint Jacques snackés et condiment wakamé	30€
Poireaux crayon à la flamme, panais Lieu jaune, vinaigrette coquillages	30€
Pommes de terre grenailles Filet de bœuf à la plancha, jus de viande	36€
Quinoa d'Île de France, Maïs brulés Suprême de Pintade fermière aux champignons	30€

FROMAGES & DESSERTS

St Nectaire AOP de la ferme d'Alexandre	12€
Paris Brest façon Odette Amandes caramélisées, citrons confits	13€
La Cabosse au chocolat Guanaja Clémentine, Sirop de chocolat	13€
Millefeuille pommes confites Caramel beurre salé	13€
Tartelette tout chocolat noir et agrumes Glace orange agrumes	13€

MARCHÉ DU JOUR

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

26€

Amusette salée

*

Filet de merlan,

Navet confit à l'orange sanguine,
Mangue Espelette et beurre blanc basilic rouge

Ou

Tendron de veau laqué au jus de betterave,
Choux de Bruxelles et Portobello beurré à
l'estragon et cacahuètes

*

Pot de crème au chocolat

Ou Dessert carte +7€

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

Gnocchi Parmesan,

Patate douce au fromage blanc, chou
frisé et carottes glacées, chips de coppa
Emulsion truffe melanosporum

28€

Service en poêlon directement sur table

NOS PIÈCES À PARTAGER

(pour 2 personnes)

Carré d'agneau, Rosace de pommes de terre, condiment d'olives

40€ par personne

Bar en croûte feuilletée, Millefeuille de légumes oubliés

38€ par personne

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



Chef de cuisine
REMI HENNAUX

Rostang
PÈRE & FILLES

Agneau : né, élevé et abattu au Royaume uni
Bœuf et Pintade : nés, élevés et abattus 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 tartares, burgundy sauce Egg yolk confit, mushroom pickles	18€
Creamy pumpkin soup with beetroot vinaigrette Textured pumpkin, serrano chips and chestnut	16€
Crab and leek cannelloni, ginger and green apple Beetroot jelly and Sriracha sauce	17€
Lamb ravioli Celery and sage, chicken broth	17€

MAINS

Butternut with orange, cajoo nuts Snacked scallops with wakame condiment	30€
Grill leeks, parsnips Pollack fillet, shellfish vinaigrette	30€
Small potatoes Beef filet, meat juice	36€
Quinoa from Île de France, Burnt corn Guinea fowl supreme with mushrooms	30€

CHEESES & DESSERTS

St Nectaire cheese from « La ferme d'Alexandre »	12€
Odette Paris Brest Caramelized almonds, candied lemons	13€
Cacao pod with Guanaja chocolate Tangerine, iced Pear	13€
Candied apple millefeuille Salted butter caramel	13€
Dark chocolate and citrus tartlet Orange and citrus ice cream	13€

DAILY MARKET MENU

Only for lunch to Monday to Friday, excluding public holidays

26€

Appetizer

*

Whitting Fish Fillet,

Turnip confit with blood orange,
Mango with Espelette chilli and red basil "beurre blanc"

Or

Veal tendon glazed with beetroots,
Brussel sprout and Portobello with tarragon butter, peanuts

*

Chocolate cream « pot »

Or on desserts menu +7€

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

Parmesan Gnocchi,

Sweet potatoes with cottage cheese, curly cabbage and glazed carrots, coppa chips, Melanosporum Truffle emulsion

28€

Pan service directly on the table

TO SHARE (for 2 persons)

Rack of lamb, potatoes Roll, Olives condiment
40€ per person

Seabass, Forgotten vegetables Millefeuille
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

Lamb: born, raised and locally in United Kingdoms
Beef and Guinea fowl: born, raised and locally in France

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