

LE DÉJEUNER

De 12h00 à 14h00

Odette

L'AUBERGE URBAINE

LE DÎNER

De 19h00 à 22h00

ENTRÉES

Tartare de bœuf, compté 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 châtaignes noisettes

Ceviche de dorade royale, radis et pickles de moutarde 17€
Vinaigrette citron vert pomme vanille, coco et noix de cajou

Comme chaque mois, découvrez une recette emblématique du Chef Michel Rostang :
Les œufs de caille en coque d'oursin 20€

PLATS

Courgettes blanches et jaunes à l'huile verte pimentée 30€
Aigle-bar, pleurotes eryngii et beurre blanc gingembre

Butternut noix de pécan, Sponge cake roquette, 28€
Lotte au beurre de crustacés, émulsion miso


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

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

FROMAGES & DESSERTS

Brillat-savarin de la ferme d'Alexandre 12€

Saint-Honoré d'Odette 13€
Crèmeux Tonka, gruë de cacao et thé Matcha

 La Cabosse au chocolat 14€
Poire rose et citron, sorbet hibiscus

Entremet figue et financier à l'orange 13€
Gelée Romarin, coulis Sangria et glace noisette

Pavlova aux fruits rouges, glace groseille 13€
Confiture et coulis fruit rouge et basilic

MARCHÉ DU JOUR

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

27€

Amusettes salées

*

Filet de rascasse

Condiment exotique, déclinaison autour de
l'artichaut, pousse de moutarde frisée

Ou

Carré de Porc Lin gratiné à la tomate et
moutarde,
Millefeuille des pommes de terres, Philadelphia
à la betterave
Jus de viande

*

Pot de crème au chocolat

Ou Dessert carte +7€

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

Gnocchi châtaigne,

Crèmeux de champignon au romarin,
poêlé de Portobello, endive croquante,
émulsion camembert rôti

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 l'érable, granola de graines et
Pomme pailles

40€ par personne

Bar en croûte feuilletée, petit farci courgette maïs et oignons pickles

38€ par personne

 1€ reversé à l'association Odyssea pour la recherche contre le cancer du sein.

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.

Odette

LUNCH

12:00 pm to 2:00 pm

DINER

7:00 pm à 10:00 pm

L'AUBERGE URBAINE

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

Sea bream ceviche with radishes and mustard pickles

Lime, apple, vanilla vinaigrette, coco and cashew nut 17€

As every month, discover an iconic recipe from

Chef Michel Rostang :

Quail eggs and sea urchin 20€

MAINS

White and yellow zucchini with green chilli oil 30€

Lean fish fillet, eryngii oyster mushrooms and ginger 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

CHEESES & DESSERTS

Brillat-Savarin cheese from « La ferme d'Alexandre » 12€

Odette Saint-Honoré 13€

Creamy tonka, cocoa nubs and Matcha tea



Cacao pod with chocolate 14€

Pink pear and lemon, hibiscus sorbet

Fig entremet and orange financier 13€

Rosemary jelly, Sangria coulis and hazelnut ice cream

Pavlova with red fruit and redcurrant ice cream 13€

Red fruit and basil jam and coulis

DAILY MARKET MENU

Only for lunch to Monday to Friday, excluding public holidays

27€

Appetizer

*

Scorpion fish fillet,

Exotic condiment, variation of artichoke, curly mustard sprout

Or

Rack of Pork Lin gratin with tomato and mustard,

Potatoes millefeuille, beetroot Philadelphia Meat juice

*

Chocolate cream « pot »

Or on desserts menu +7€

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

Chestnut gnocchi,

Creamy mushroom with rosemary, pan-fried Portobello, crunchy endive, roasted Camembert 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, stuffed zucchini corn and onion pickles

38€ per person



1€ donates to the Odyssée association for the breast cancer research.

All our dishes can be served without meat or fish.



Chef de cuisine
REMI HENAUX

Rostang
PÈRE & FILLES

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

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