

Odette

L'AUBERGE URBAINE

Carte indicative, les plats sont réalisés en fonction de la saisonnalité et de l'inspiration du chef au jour le jour

Cuisine gourmande, légère & aromatique

LES ASSIETTES DE DEGUSTATIONS

Jeunes carottes rôties, citron bergamote,
cumin, noisettes croquantes
12€

Toast avocat citron vert et œuf bio poché,
graines de chia grillées
12€

Omelette blanche frittata, brocoli,
ricotta, livèche
12€

Saumon mariné maison, salade d'épeautre,
Houmous
13€

Tartare de veau et thon blanc, croquants de levain,
huile d'olive fumée
14€

Merlu au sarrasin, poireaux rôti
16€

Boudins de Saint Jacques, chou vert
17€

Faux filet , cerfeuil tubéreux et arachide
17€

LES BELLES PIÈCES À PARTAGER

Merlan de la « Cotinière »
(pour 2 personnes)
54€

Bar en croûte Feuilletée
(pour 2 personnes)
68€

Côte de Veau
(pour 2 personnes)
54€

Servis avec nos poissons: Légumes d'hivers

Servis avec nos viandes : Purée de pommes de terre / panais rôtis

MARCHÉ DU JOUR 24€

Amusette salée
*
Koulibiac de Saumon
Riz Grillé
Ou
Bœuf Stragonoff
Pomme Pont Neuf
*
Café madeleine

MARCHE D'ODETTE 30€

Amusette salée
*
Koulibiac de Saumon
Riz Grillé
Ou
Bœuf Stragonoff
Pomme Pont Neuf
*
Mille Feuille Noisette
*
Café

FROMAGES & DESSERTS

Fromages de saison de chez Martine Dubois 11€

Mille Feuille Noisette 10€

Pamplemousse sur un sablé breton 10€

Pommes rôties, chocolat malgache, épices 12€

Le truc au chocolat "Jivara", praliné noisette 12€



Bœuf : né, élevé et abattu au Royaume-Uni
Veau ,Volaille, Agneau : nés, élevés et abattus en France
PRIX NETS, SERVICE COMPRIS EN EUROS.
La liste des allergènes est disponible sur demande.

Chef de cuisine
YANNICK LAHOPGNOU
Maison Rostang
RESTAURANT