



Toute nouvelle adresse de la Famille *Rostang*, « *Odette* » concilie avec élégance : le service et le décor\* d'un grand restaurant et le charme d'une table ouverte à tous, chaque jour. Dès le petit déjeuner, *Caroline* et *Sophie Rostang*, complices de cette aventure, ont voulu proposer des mets gourmands et sains, des jus frais, des granolas maison, des muffins, des pancakes au sarrasin, du pain perdu, des viennoiseries artisanales et des assiettes « *Odette* » de fruits et de légumes.

En cuisine, le Chef *Yannick Lahopgnou* (ex *Meurice* et ex *Zébulon*), dont je connaissais déjà la cuisine, montre une fois encore son talent. Ses assiettes rayonnent de saveurs et d'épices. Rien d'ennuyeux dans ce choix de cuisiner plus léger, bien au contraire. Une des entrées, épicée d'une pointe de cumin, est une réussite : de jeunes carottes, juste rôties aux notes acidulées de citron et de bergamote. Le repas peut aussi se composer à l'envi de diverses entrées, de plats ou d'un menu (marché du jour : entrée, plat, café madeleine au miel à 22 euros). Quelques grosses et savoureuses pièces de la gastronomie française telles que l'épaule d'agneau, la côte de veau, un bar en croute feuilleté ou une pintade fermière sont à partager .

J'ai aimé le lieu magnifique, le service très professionnel, et surtout la cuisine de *Yannick Lahopgnou*. Le moment (attendu) du dessert confirme le charme de l'adresse. Une tarte croquante aux pommes (et sorbet shizo) a la force acidulée d'une première bouchée de pomme cueillie. Moins léger mais répondant subtilement à une appétence de sucré : la crème brûlée (texture entre la crème et la panna cotta ) au café, banane et mousse de lait sera pour ce jour, mon dessert préféré.

Le soir, la carte s'enrichit : en ce moment de foie gras en brioche, noix de Saint Jacques crues soba et anchois fumés... Une belle cave et un bar à cocktails sont à découvrir.

\*L'Atelier Cos (Architecture) et Alexandre Danan (Décoration intérieure)