

## ODETTE- L'AUBERGE URBAINE

---

### UN MIX 3 CONTINENTS FORT INTÉRESSANT



Voilà une adresse qui mérite une visite !

Tout d'abord, parce qu'il y a un gage de qualité des produits, du service et bien sûr de la cuisine et cela nous avons pu le vérifier à nos deux passages.

Mais avec la famille Rostang derrière cette belle adresse, c'est plutôt normal !

Ha oui, belle adresse car il y a le cadre aussi avec de grandes vagues de bois et ce beau comptoir, c'est assez chic et tout à fait dans l'air du temps, le tout est harmonieux et agréable.

Et la cuisine et bien c'est là que l'adresse devient encore plus intéressante car le Chef est ici Yannick Lahopgnou, un ancien du team du grand Yannick Alléno. Yannick Lahopgnou est originaire du Cameroun mais il est passé en Asie et donc il a du bagage culinaire à revendre. Un mélange de culture culinaire africaine, française et asiatique donne une cuisine avec une véritable signature qui n'est pas pour nous déplaire bien au contraire.

On retrouve ce mélange culturel dans beaucoup d'assiettes et il faut le dire, c'est une réussite !

Un mix de 3 continents et cela manquait dans le paysage culinaire parisien !

Par exemple dans les assiettes à déguster, autour de la Saint-Jacques mais avec des pâtes Soba et des anchois fumés, vous avez la touche 3 continents avec ce côté fumé, le beau produit de nos côtes avec la Saint-Jacques et puis l'Asie avec les pâtes, plat très gourmand.

Et dans ces assiettes nous avons particulièrement apprécié l'assiette sur les jeunes carottes rôties, au citron bergamote, au cumin et noisettes croquantes, c'est simple mais goûteux et très efficace !

Et la cocotte de légumes et fruits d'hiver à la truffe, petite cocotte oui mais quel parfum !

Ce qui est aussi une réussite ce sont les prix pour la qualité des produits et du service, le rapport qualité prix est excellent.

Il reste à vous parler de la carte des vins, elle a été étudiée par le Sommelier du restaurant étoilé de Michel Rostang donc vous devez vous en douter aucune fausse note bon peut-être les prix qui peuvent être un tout petit peu décalés par rapport à la carte ou aux menus mais bon, il ne faut pas faire les difficiles car on peut se faire plaisir qu'en même avec des flacons ou au verre comme ce bel Irancy de chez Stéphanie Colinot ou un « Clos des Fées » les Sorcières 2011.

Une adresse où vous aurez plaisir à revenir.