



## Restaurants



### *Les petits plats et les grands*

#### **ODETTE**

Faire vivre pour tous un restaurant d'hôtel du petit déjeuner au dîner : voilà la mission délicate ici relevée par la maison Rostang, en charge de ce coquet espace à la mode (marbres, bois blond et lumière chaleureuse). La carte de Yannick Lahopgnou, mêlant propositions légères et plats plus roboratifs, se prête astucieusement au menu traditionnel aussi bien qu'aux assiettes à partager. Aérienne omelette blanche aux brocolis et à la livèche (cousine du céleri), également servie dès le matin, ou carottes aux noisettes parfumées de bergamote se révèlent de plaisantes entrées. Les plats, bistronomiquement bien léchés, osent de jolis mélanges, comme une tendre pluma de porc aux bulots, avec topinambours en purée et en chips, un terre-mer audacieux mais réussi. Avec, pour finir, un palet chocolat-praliné où glace au poivre Voatsiperifery et fève tonka fraîchement râpée apportent de l'originalité, le sucré ne démerite pas non plus. Vivement qu'on profite de la terrasse !  
– **E.Pa.**