

Odette, le restaurant cosy des Rostang quartier des Halles

La famille Rostang ouvre son 7^e restaurant, Odette, dans le quartier des Halles. Cet établissement se veut dynamique et convivial, une véritable "auberge urbaine" ouverte en (quasi) continu pour accueillir à toute heure les parisiens et touristes présents dans le quartier des Halles !

Pour leur 7^e adresse, nommée **Odette**, la famille Rostang a souhaité ouvrir une auberge urbaine dans le quartier des Halles. Ils ont ainsi répondu à la Maison Albar Hotel Paris Céline, un hôtel 5 étoiles, afin de proposer un lieu ouvert sur la ville, accessible du matin au soir sans interruption.



On peut y manger des plats gourmets et savoureux toute la journée dans une ambiance cosy, une carte qui fait honneur aux producteurs d'Ile de France avec des légumes de petits producteurs et des produits de région, à des prix très attractifs, limite trop bas au vu du cadre (combien de tables ne se gênent pas pour gonfler les prix de simples salades !).



On s'est laissé tenté par la salade de quinoa, saumon mariné et canneberge (13€), un délice en cette saison, même si notre cœur penchait aussi pour le tartare de veau et thon blanc, présenté en millefeuille, un plaisir qui ne jure pas avec la météo ! Rafrichissants, vitaminés, délicieux, les dix plats individuels préparés chaque jour par le chef est un plaisir à découvrir.



Et pour les amoureux (de la bonne cuisine), le chef Yannick Lahopgnou prépare à la demande des merlan meunière de la cotinière ou des côtes de veau à partager pour 48€ ! Aux commandes de la cuisine, cet ancien chef du bistro Zébulon et chef exécutif d'un restaurant étoilé au Japon, retranscrit l'émotion des assiettes Rostang dans une belle carte de saison ; et c'est dire si la famille Rostang est connue des gourmets depuis 6 générations.