



Bonnes Tables



UNE NOUVELLE AUBERGE URBAINE *The Urban Inn*

Elle se niche au cœur du Maison Albar Hôtel Paris Céline, dans la partie historique de la capitale, et a pour vocation d'accueillir l'autochtone comme le voyageur de passage. *Odette*, ouverte du matin jusque tard dans la soirée, propose des assiettes légères (quinoa chou kale et tofu condiment canneberge et sésame, noix de St Jacques à cru pâtes soba et anchois fumés) comme des pièces à partager (épaule d'agneau Allaiton, bar en croûte de sel). C'est le chef Yannick Lahopgnou, un ancien du bistrot Zébulon et du Meurice, qui est aux fourneaux. Une adresse que l'on doit à Caroline et Sophie Rostang, et où l'on pourra s'attabler pour le petit déjeuner, un déjeuner d'affaires, un repas sur le pouce ou un dîner.

Odette is hidden away inside the Maison Albar Hotel Paris Céline in the historical part of the capital and willingly



welcomes wandering natives of the city as well as the passing traveller. The restaurant is open from the morning until late evening, serving light dishes (quinoa, curly kale and tofu with cranberry and sesame jam or raw scallops with soba noodles and smoked anchovies), as well as sharing plates (shoulder of Allaiton lamb or salt-baked sea bass). In the kitchen, it is the chef, Yannick Lahopgnou, formerly of the Zébulon bistro and of the Meurice, who is in charge. We owe this restaurant to Caroline and Sophie Rostang. It is somewhere you can sit down for breakfast, a business lunch, grab a quick meal or have dinner.

Odette – 25 rue du Pont Neuf, 75001 Paris.
Tel: 01 44 88 92 78

DR