

TENDANCE

## Odette, *l'auberge urbaine des filles rostang*

23 MAR 2017



**B**on sang ne saurait mentir ! Un adage qui se vérifie avec Caroline et Sophie Rostang, filles du célèbre restaurateur Michel Rostang, précurseur des annexes de grands cuisiniers étoilés avec son fameux Bistrot d'à Côté. Ce tandem familial qui régnait déjà avec bonheur sur une demi-douzaine de restaurants parisiens, dans un registre allant du bistrot mode à la table doublement étoilée, ouvre aujourd'hui sa septième maison en association avec Céline Falco – fondatrice de Maison Albar Hôtel Paris Céline – dont la grand-mère avait pour prénom... Odette. Plus qu'un restaurant d'hôtel, c'est une "auberge urbaine" que les Rostang ont voulu créer : un lieu de vie où s'attabler à toute heure pour boire un verre, grignoter sur le pouce ou encore faire un repas plus formel, dans un cadre boisé et cuivré conçu par Alexandre Danan. La carte a ainsi été créée sur le thème du partage. Donc, pas d'entrées ou de plats au sens strict, mais plutôt des assiettes à partager dans lesquelles tout le monde pioche avec gourmandise : délicat velouté de châtaignes, raviole de courge et vieux comté (9 €), remarquables jeunes carottes rôties au citron, bergamote et cumin (11 €), exceptionnelle Pluma ibérique, topinambours, bulots et vinaigrette Pedro Jimenez (18 €). Quelques mets de plus gros calibre, servis entiers, sont également proposés à partir de deux personnes, comme le merlan meunière de la Cotinière (48 €) ou encore la pintade fermière des Grands Champs de Dordogne (66 €). À l'heure du dessert, on conclura son repas par un amusant Truc au chocolat Jivara et praliné noisette (9 €).

*De 12 h à 14 h et de 19 h à 22 h*

• *Ouvert tous les jours* •

*Prix moyen : 45 €*

