



LES
OMBRES
QUAI BRANLY

DÉJEUNER DE NOËL

25 — 12 — 2022

Hûtre Amélie, raifort et herbes marines du Croisic

Amélie oyster, horseradish and seaweed from Le Croisic

Langoustines rafraîchies, caviar gold, fin consommé

Chilled langoustines, gold caviar, delicate consommé

Cookpot de petit épeautre, légumes d'hiver

et tuber melanosporum

Cookpot of small spelt, winter vegetables
and tuber melanosporum

Bar de nos côtes grillé, courge, condiment des graines

Grilled sea bass from our coasts, gourd, seed condiment

Homard bleu sur la braise, pommes de mer,

les pincés en rémoulade

Blue lobster on the embers, sea potatoes,
rémoulade-style tongs

Volaille de Bresse Albuféra, une râpée de truffe noire

Albufera-style chicken from Bresse, shaved black truffle

Brie de Meaux truffé

Truffled Brie de Meaux

Bûche de Noël au chocolat

Chocolate Yule log