

LE DEJEUNER

DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOUR FÉRIÉ

FROM MONDAY TO FRIDAY, EXCLUDING BANK HOLIDAY

— 58€ —

Petits pois de Provence aux coquillages,
haricots de mer en pickles, jus des cosses

*Green peas from Provence with shellfish,
pickled sea beans, pod jus*



Poisson de la pêche du jour au sautoir,
pommes de mer et condiment tarama

*Seared daily catch,
sea potatoes and tarama condiment*



Kiwi, laitue de mer
et sorbet aux herbes fraîches

*Kiwi, sea lettuce
and fresh herb sorbet*

Prix nets en euro, taxes et service compris / Si vous souffrez d'une allergie
ou d'intolérance alimentaire, merci de le faire savoir à un membre de l'équipe lors
de votre commande. le restaurant les ombres ainsi que ses fournisseurs s'engagent
et garantissent l'origine française de leurs viandes - Hiver/Printemps 2023

ASSORTIMENT DE FROMAGES
DE NOS RÉGIONS — 18€

RHIZOME

— 88€ UNIQUEMENT AU DÉJEUNER

Asperges blanches du Val de Loire,
piment vert et saucisse de poisson bleu

OU

Petits pois de Provence aux coquillages,
haricots de mer en pickles, jus des cosses

Fine pâte au pain brûlé, endives et jaune d'œuf confit,
jus 'gratiné' au Comté

OU

Agneau rôti, artichauts croustillants et anchois,
sucs de cuisson mentholés

Kiwi, laitue de mer
et sorbet aux herbes fraîches

OU

Composition chocolat/taggiasche, glace à l'huile d'olive



BOUTURE

— 128€ (5 PLATS)

FEUILLE

— 158€ (6 PLATS)

Asperges blanches du Val de Loire,
piment vert et saucisse de poisson bleu

Petits pois de Provence aux coquillages,
haricots de mer en pickles, jus des cosses

Fine pâte au pain brûlé, endives et jaune d'œuf confit,
jus 'gratiné' au Comté

ET/OU

Agneau rôti, artichauts croustillants et anchois,
sucs de cuisson mentholés

Kiwi, laitue de mer et sorbet aux herbes fraîches

Composition chocolat/taggiasche, glace à l'huile d'olive

Prix nets en euro, taxes et service compris / Si vous souffrez d'une allergie
ou d'intolérance alimentaire, merci de le faire savoir à un membre de l'équipe lors
de votre commande. le restaurant les ombres ainsi que ses fournisseurs s'engagent et
garantissent l'origine française de ses viandes - Hiver/Printemps 2023

ASSORTMENT OF CHEESES
FROM OUR REGIONS — 18€

RHIZOME

— 88€ ONLY FOR LUNCH

White asparagus from Val de Loire,
green chilli and blue fish sausage

OR

Green peas from Provence with shellfish,
pickled sea beans, pod jus

Delicate burnt bread pasta, chicory and confit egg yolk,
jus 'gratinated' with Comté

OR

Roasted lamb, crispy artichokes and anchovy,
mint cooking jus

Kiwi, sea lettuce and fresh herb sorbet

OR

Chocolate/taggiasca composition, olive oil ice cream



BOUTURE

— 128€ (5 DISHES)

FEUILLE

— 158€ (6 DISHES)

White asparagus from Val de Loire,
green chilli and blue fish sausage

Green peas from Provence with shellfish,
pickled sea beans, pod jus

Delicate burnt bread pasta, chicory and confit egg yolk,
jus 'gratinated' with Comté

AND/OR

Roasted lamb, crispy artichokes and anchovy,
mint cooking jus

Kiwi, sea lettuce and fresh herb sorbet

Chocolate/taggiasca composition, olive oil ice cream

Net prices in euro, taxes and service included / If you suffer any food allergy or intolerance, please advise a member of our team. Les Ombres restaurant as well as its suppliers, guarantee the French origin of their meats.
Winter/Spring 2023

FLORAISON

— 188€

Bolognaise de salsifis, poutargue et caviar gold
Bolognese-style salsify, bottarga and gold caviar

Asperges blanches du Val de Loire,
piment vert et saucisse de poisson bleu
*White asparagus from Val de Loire,
green chilli and blue fish sausage*

Petits pois de Provence aux coquillages,
haricots de mer en pickles, jus des cosses
*Green peas from Provence with shellfish,
pickled sea beans, pod jus*

Fine pâte au pain brûlé, endives et jaune d'œuf confit,
jus 'gratiné' au Comté
*Delicate burnt bread pasta, chicory and confit egg yolk,
jus 'gratinated' with Comté*

Noix de Saint-Jacques dorées, ragoût de bardes et riz noir,
truffe noire
*Seared sea scallops, simmered beards and black rice,
black truffle*

Agneau rôti, artichauts croustillants et anchois,
sucs de cuisson mentholés
*Roasted lamb, crispy artichokes and anchovy,
mint cooking jus*

Kiwi, laitue de mer et sorbet aux herbes fraîches
Kiwi, sea lettuce and fresh herb sorbet

Composition chocolat/taggiasche, glace à l'huile d'olive
Chocolate/taggiasca composition, olive oil ice cream