

LE DEJEUNER

DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOUR FÉRIÉ

FROM MONDAY TO FRIDAY, EXCLUDING BANK HOLIDAY

— 58€ —

Tomate de plein champ, anchoïade et lardo di Colonnata,
huile de feuille de figuier

*Field tomato, anchoïade and lardo di Colonnata,
fig tree leaf oil*



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

*Seared daily catch,
sea potatoes and tarama condiment*



Pêche cuite et crue,
granité citron brûlé

*Raw and cooked peach,
burnt lemon granité*

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 - Été 2023

DÉJEUNER SUR BRANCHE

— 98€ —

BOISSONS INCLUSES

**Tomate de plein champ, anchoïade et lardo di Colonnata,
huile de feuille de figuier**

OU

**Seiche vivement saisie, abricots acidulés, criste marine,
crème d'amande et piment doux**

**Turbot de ligne grillé, haricots verts et prunes,
breuil de monsieur Fabre**

OU

**Volaille jaune des Landes rôtie, galette de kimchi,
estragon et piment**

Pêche cuite et crue, granité citron brûlé

OU

**Crèmeux chocolat et 'caviar' de vanille,
croquant praliné**



VIN BLANC

2021 – Chablis – Domaine Mosnier

VIN ROUGE

2018 – Saint-Estèphe – La Devise de Lilian

EAU MINÉRALE ET BOISSON CHAUDE

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 - Été 2023

LUNCH ON THE BRANCH

— 98€ —

INCLUDING DRINKS

**Field tomato, anchoïade and lardo di Colonnata,
fig tree leaf oil**

OR

**Quick-seared cutlefish, tangy apricots, samphire,
almond cream and soft chilli**

**Grilled line-caught turbot, green beans and plums,
Mr Fabre breuil cheese**

OR

**Roasted corn-fed chicken from Les Landes,
kimchi galette, tarragon and chilli**

Raw and cooked peach, burnt lemon granité

OR

**Creamy chocolate and vanilla 'caviar',
crunchy praline**



WHITE WINE

2021 – Chablis – Domaine Mosnier

RED WINE

2018 – Saint-Estèphe – La Devise de Lilian

MINERAL WATER AND HOT DRINK

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. Summer 2023

ASSORTIMENT DE FROMAGES
DE NOS RÉGIONS — 18€

RHIZOME

— 88€ UNIQUEMENT AU DÉJEUNER

Tomate de plein champ, anchoïade et lardo di Colonnata,
huile de feuille de figuier

OU

Seiche vivement saisie, abricots acidulés, criste marine,
crème d'amande et piment doux

Turbot de ligne grillé, haricots verts et prunes,
breuil de monsieur Fabre

OU

Volaille jaune des Landes rôtie
galette de kimchi, estragon et piment

Pêche cuite et crue, granité citron brûlé

OU

Crèmeux chocolat et 'caviar' de vanille,
croquant praliné



BOUTURE

— 128€ (5 PLATS)

FEUILLE

— 158€ (6 PLATS)

Tomate de plein champ, anchoïade et lardo di Colonnata,
huile de feuille de figuier

Seiche vivement saisie, abricots acidulés, criste marine,
crème d'amande et piment doux

Turbot de ligne grillé, haricots verts et prunes,
breuil de monsieur Fabre

ET / OU

Volaille jaune des Landes rôtie,
galette de kimchi, estragon et piment

Pêche cuite et crue, granité citron brûlé

Crèmeux chocolat et 'caviar' de vanille,
croquant praliné

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 - Été 2023

ASSORTMENT OF CHEESES
FROM OUR REGIONS — 18€

RHIZOME

— 88€ ONLY FOR LUNCH

Field tomato, anchoïade and lardo di Colonnata,
fig tree leaf oil

OR

Quick-seared cutlefish, tangy apricots, samphire,
almond cream and soft chilli

Grilled line-caught turbot, green beans and plums,
Mr Fabre breuil cheese

OR

Roasted corn-fed chicken from Les Landes,
kimchi galette, tarragon and chilli

Raw and cooked peach, burnt lemon granité

OR

Creamy chocolate and vanilla 'caviar',
crunchy praline



BOUTURE

— 128€ (5 DISHES)

FEUILLE

— 158€ (6 DISHES)

Field tomato, anchoïade and lardo di Colonnata,
fig tree leaf oil

Quick-seared cutlefish, tangy apricots, samphire,
almond cream and soft chilli

Grilled line-caught turbot, green beans and plums,
Mr Fabre breuil cheese

AND/OR

Roasted corn-fed chicken from Les Landes,
kimchi galette, tarragon and chilli

Raw and cooked peach, burnt lemon granité

Creamy chocolate and vanilla 'caviar',
crunchy praline

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.
Summer 2023

FLORAÏSON

— 188€

Aubergine fumée aux branches d'olivier,
ventrêche de thon de Méditerranée
*Aubergine smoked with olive tree branch,
belly of tuna from Méditerranée*

Tomate de plein champ, anchoïade et lardo di Colonnata,
huile de feuille de figuier
*Field tomato, anchoïade and lardo di Colonnata,
fig tree leaf oil*

Seiche vivement saisie, abricots acidulés, criste marine,
crème d'amande et piment doux
*Quick-seared cuttlefish, tangy apricots, samphire,
almond cream and soft chilli*

Turbot de ligne grillé, haricots verts et prunes,
breuil de monsieur Fabre
*Grilled line-caught turbot, green beans and plums,
Mr Fabre breuil cheese*

Homard bleu sur la braise, melon charentais,
sureau et corail
*Blue lobster on the embers, melon from Charente,
elderberry and coral*

Volaille jaune des Landes rôtie,
galette de kimchi, estragon et piment
*Roasted corn-fed chicken from Les Landes,
kimchi galette, tarragon and chilli*

Pêche cuite et crue, granité citron brûlé
Raw and cooked peach, burnt lemon granité

Crèmeux chocolat et 'caviar' de vanille, croquant praliné
Creamy chocolate and vanilla 'caviar', crunchy praline