

LE DEJEUNER

DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOUR FÉRIÉ

FROM MONDAY TO FRIDAY, EXCLUDING BANK HOLIDAY

— 58€ —

Topinambours confits, cresson,
son de moutarde et guanciaie

*Confit Jerusalem artichokes, watercress,
mustard bran and guanciaie*



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

*Seared daily catch,
sea potatoes and tarama condiment*



Figues cuites et crues, granité de vin rouge,
Chantilly à la feuille de figuier

*Raw and cooked figs, red wine granité,
fig tree leaf Chantilly*

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 - Automne 2023

DÉJEUNER SUR BRANCHE

— 98€ —

BOISSONS INCLUSES

**Topinambours confits, cresson,
son de moutarde et guanciaie**

OU

**Seiche marinée, grenade, criste marine,
crème d'amande et piment doux**

**Lieu jaune de ligne sur la braise, moules et
achards de raisin, sauce aux poivres torréfiés**

OU

**Canette rôtie, oignons des Cévennes au café,
pesto de tagette**

**Figues cuites et crues, granité de vin rouge,
Chantilly à la feuille de figuier**

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 viande

Automne 2023

LUNCH ON THE BRANCH

— 98€ —

INCLUDING DRINKS

**Confit Jerusalem artichokes, watercress,
mustard bran and guanciale**

OR

**Marinated cutlefish, pomegranate, samphire,
almond cream and soft chilli**

**Line-caught pollock on the embers, mussels
and grape achar, torrefied pepper sauce**

OR

**Roasted duckling, onions from Cévennes with coffee,
marigold pesto**

**Raw and cooked figs, red wine granité,
fig tree leaf Chantilly**

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. Fall 2023

ASSORTIMENT DE FROMAGES
DE NOS RÉGIONS — 18€

RHIZOME

— 88€ UNIQUEMENT AU DÉJEUNER

Topinambours confits, cresson,
son de moutarde et guanciale

OU

Seiche marinée, grenade, criste marine,
crème d'amande et piment doux

Lieu jaune de ligne sur la braise, moules et
achards de raisin, sauce aux poivres torréfiés

OU

Canette rôtie, oignons des Cévennes au café,
pesto de tagette

Figues cuites et crues, granité de vin rouge,
Chantilly à la feuille de figuier

OU

Crèmeux chocolat et 'caviar' de vanille,
croquant praliné



BOUTURE

— 128€ (5 PLATS)

FEUILLE

— 158€ (6 PLATS)

Topinambours confits, cresson,
son de moutarde et guanciale

Seiche marinée, grenade, criste marine,
crème d'amande et piment doux

Lieu jaune de ligne sur la braise, moules et
achards de raisin, sauce aux poivres torréfiés

ET/OU

Canette rôtie, oignons des Cévennes au café,
pesto de tagette

Figues cuites et crues, granité de vin rouge,
Chantilly à la feuille de figuier

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 - Automne 2023

ASSORTMENT OF CHEESES
FROM OUR REGIONS — 18€

RHIZOME

— 88€ ONLY FOR LUNCH

Confit Jerusalem artichokes, watercress,
mustard bran and guanciale

OR

Marinated cutlefish, pomegranate, samphire,
almond cream and soft chilli

Line-caught pollock on the embers, mussels and
grape achar, torrefied pepper sauce

OR

Roasted duckling, onions from Cévennes with coffee,
marigold pesto

Raw and cooked figs, red wine granité,
fig tree leaf Chantilly

OR

Creamy chocolate and vanilla 'caviar',
crunchy praline



BOUTURE

— 128€ (5 DISHES)

FEUILLE

— 158€ (6 DISHES)

Confit Jerusalem artichokes, watercress,
mustard bran and guanciale

Marinated cutlefish, pomegranate, samphire,
almond cream and soft chilli

Line-caught pollock on the embers, mussels and
grape achar, torrefied pepper sauce

AND/OR

Roasted duckling, onions from Cévennes with coffee,
marigold pesto

Raw and cooked figs, red wine granité,
fig tree leaf Chantilly

Creamy chocolate and vanilla 'caviar',
crunchy praline

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

Fall 2023