



LES
OMBRES
QUAI BRANLY

RÉVEILLON DE NOËL

24 — 12 — 2023

— 338€ —

— ACCORD METS/VIN 160€ —

Raviole croustillante de champignons, gingembre et piment

Crispy mushroom, ginger and chilli raviole

Betterave de plein champ fumée,

leche de tigre végétal, caviar gold

Smoked field beetroot, veggie leche de tigre, gold caviar

Pressée de topinambours, cresson,

son de moutarde et truffe noire

Jerusalem artichoke, watercress,

mustard bran and black truffle

Cookpot de petit épeautre, salsifis aux poivres,

tum d'ail et truffe noire

Cookpot of small spelt, peppered salsify,

garlic tum and black truffle

Pommes de mer, tartare d'algues et pousses marines

Sea potatoes, seaweed tartare and marine herbs

Courge à la braise, condiment des graines,

pomelos et citron caviar

Gourd on the embers, seed condiment, pomelos and finger lemon

Brie de Meaux truffé

Truffled Brie de Meaux

Bûche de Noël vanille et piment d'Espelette

Vanilla and Espelette pepper Yule Log