



LES
OMBRES
QUAI BRANLY

DÉJEUNER DE NOËL

25 — 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, veggio 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