



LES
OMBRES
QUAI BRANLY

DÉJEUNER DE NOËL

25 — 12 — 2023

— 338€ —

— ACCORD METS/VIN 160€ —

Huître Gillardeau, livèche et gin Citadelle

Gillardeau oyster, lovage and Citadelle gin

Langoustines rafraîchies, caviar gold, fin consommé

Chilled langoustines, gold caviar, delicate consommé

Pressée de topinambours, cresson, son de moutarde et truffe noire

Jerusalem artichoke, watercress,
mustard bran and black truffle

Bar de nos côtes grillé, courge, condiment des graines

Grilled sea bass from our coasts, gourd, seed condiment

Homard bleu sur la braise, salsifis aux poivres, les pincés en rémoulade

Blue lobster on the embers, peppered salsify,
rémoulade-style tongs

Volaille de Bresse Albuféra, une râpée de truffe noire

Albuféra-style chicken from Bresse, shaved black truffle

Brie de Meaux truffé

Truffled Brie de Meaux

Bûche de Noël vanille et piment d'Espelette

Vanilla and Espelette pepper Yule Log