

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*



Coing, fine crème fumée, hibiscus
et sorbet orange-cardamome verte

*Quince, smoked cream, hibiscus
and orange-green cardamom sorbet*

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 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**

**Coing, fine crème fumée, hibiscus et
sorbet orange-cardamome verte**

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 cuttlefish, pomegranate, sapphire,
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**

**Quince, smoked cream, hibiscus
and orange-green cardamom sorbet**

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

TRUFFE BLANCHE RAPEE DEVANT VOUS
SUR LE METS DE VOTRE CHOIX — 45€

ASSORTIMENT DE FROMAGES
DE NOS REGIONS — 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

Coing, fine crème fumée, hibiscus
et sorbet orange-cardamome verte

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

Coing, fine crème fumée, hibiscus
et sorbet orange-cardamome verte

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

WHITE TRUFFLE SHAVED IN FRONT OF YOU
ON YOUR CHOSEN DISH — 45€

ASSORTMENT OF CHEESES
FROM OUR REGIONS — 18€

RHIZOME

— 88€ ONLY FOR LUNCH

Confit Jerusalem artichokes, watercress,
mustard bran and guanciale

OR

Marinated cuttlefish, 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

Quince, smoked cream, hibiscus
and orange-green cardamom sorbet

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 cuttlefish, 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

Quince, smoked cream, hibiscus
and orange-green cardamom sorbet

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

FLORAÏSON

— 188€

Raviole croustillante de champignons,
gingembre et piment, caviar gold
Mushroom, ginger and chilli crispy raviole, gold caviar

Topinambours confits, cresson,
son de moutarde et guanciale
*Confit Jerusalem artichokes, watercress,
mustard bran and guanciale*

Seiche marinée, grenade, criste marine,
crème d'amande et piment doux
*Marinated cuttlefish, pomegranate, samphire,
almond cream and soft chilli*

Lieu jaune de ligne sur la braise, moules et
achards de raisin, sauce aux poivres torréfiés
*Line-caught pollock on the embers, mussels and
grape achar, torrefied pepper sauce*

Ormeau sauvage au beurre noisette, ail noir et citron caviar
*Thinly sliced wild abalone with brown butter,
black garlic and finger lemon*

Canette rôtie, oignons des Cévennes au café,
pesto de tagette
*Roasted duckling, onions from Cévennes with coffee,
marigold pesto*

Coing, fine crème fumée, hibiscus
et sorbet orange-cardamome verte
*Quince, smoked cream, hibiscus
and orange-green cardamom sorbet*

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