

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 et orange sanguine, fine crème fumée,
hibiscus et cardamome verte

*Quince and blood orange, smoked cream,
hibiscus and green cardamom*

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

**Pâté en croûte de seiche, poulpe et algues du Croisic,
pissenlit et criste marine**

**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 et orange sanguine, fine crème fumée,
hibiscus et cardamome verte**

OU

**Crèmeux chocolat et 'caviar' de vanille,
croquant praliné**



VIN BLANC

2022 – 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

**Cutlefish, octopus and seaweed pâté en croûte,
dandelion and sea fennel**

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

OR

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

**Quince and blood orange, smoked cream,
hibiscus and green cardamom**

OR

**Creamy chocolate and vanilla 'caviar',
crunchy praline**



WHITE WINE

2022 – 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

RHIZOME

88€ UNIQUEMENT AU DÉJEUNER *ONLY FOR LUNCH*

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

OU

Pâté en croûte de seiche, poulpe et algues du Croisic,
pissenlit et criste marine
*Cuttlefish, octopus and seaweed pâté en croûte,
dandelion and sea fennel*

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*

OU

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

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

OU

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

TRUFFE BLANCHE RAPEE DEVANT VOUS
SUR LE METS DE VOTRE CHOIX — 45€
*WHITE TRUFFLE SHAVED IN FRONT OF YOU
ON YOUR CHOSEN DISH*

BOUTURE

128€ — (5 DISHES)

FEUILLE

158€ — (6 DISHES)

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

Pâté en croûte de seiche, poulpe et algues du Croisic,
pissenlit et criste marine
*Cuttlefish, octopus and seaweed pâté en croûte,
dandelion and sea fennel*

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*

AND/OR

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

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

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

ASSORTIMENT DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS — 18€
ASSORTMENT OF CHEESES FROM OUR REGIONS

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*

Pâté en croûte de seiche, poulpe et algues du Croisic,
pissenlit et criste marine
*Cuttlefish, octopus and seaweed pâté en croûte,
dandelion and sea fennel*

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 et orange sanguine, fine crème fumée,
hibiscus et cardamome verte
*Quince and blood orange, smoked cream,
hibiscus and green cardamom*

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