

LE DEJEUNER

DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOUR FÉRIÉ

FROM MONDAY TO FRIDAY, EXCLUDING BANK HOLIDAY

— 58€ —

Topinambours confits, cresson,
son de moutarde et guanciale

*Confit Jerusalem artichokes, watercress,
mustard bran and guanciale*



Poisson de la pêche du jour au sautoir,
pommes de mer et condiment tarama

*Seared daily catch,
sea potatoes and tarama condiment*



Clémentines rôties, fine gelée eucalyptus,
sorbet agrumes de Corse

*Roasted clementines, delicate eucalyptus gelée,
citrus from Corsica 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 - Hiver 2023/24

DÉJEUNER SUR BRANCHE

— 98€ —

BOISSONS INCLUSES

**Topinambours confits, cresson,
son de moutarde et guanciale**

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 dorée, oignons des Cévennes au café,
pesto de tagette**

**Clémentines rôties, fine gelée eucalyptus,
sorbet agrumes de Corse**

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

Hiver 2023/24

LUNCH ON THE BRANCH

— 98€ —

INCLUDING DRINKS

**Confit Jerusalem artichokes, watercress,
mustard bran and guanciale**

OR

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

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

OR

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

**Roasted clementines, delicate eucalyptus gelée,
citrus from Corsica sorbet**

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. Winter 2023/24

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 dorée, oignons des Cévennes au café,
pesto de tagette
*Seared duckling, onions from Cévennes with coffee,
marigold pesto*

Clémentines rôties, fine gelée eucalyptus,
sorbet agrumes de Corse
*Roasted clementines, delicate eucalyptus gelée,
citrus from Corsica sorbet*

OU

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

TRUFFE BLANCHE RÂPÉE 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 dorée, oignons des Cévennes au café,
pesto de tagette
*Seared duckling, onions from Cévennes with coffee,
marigold pesto*

Clémentines rôties, fine gelée eucalyptus,
sorbet agrumes de Corse
*Roasted clementines, delicate eucalyptus gelée,
citrus from Corsica sorbet*

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

FLORAISON

— 188€

Noix de Saint-Jacques de la baie de Seine grillée,
brioche toastée, corail et piment
*Grilled sea scallop from Seine bay,
toasted brioche, coral and chilli*

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*

Dos de chevreuil doré, lardo di Colonnata,
salsifis et pickles d'épine-vinette
*Seared back of venison, lardo di Colonnata,
salsify and barberry*

Clémentines rôties, fine gelée eucalyptus,
sorbet agrumes de Corse
*Roasted clementines, delicate eucalyptus gelée,
citrus from Corsica sorbet*

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