

# DÉJEUNER SUR BRANCHE

—

## BOISSONS INCLUSES

**Betteraves de pleins champs à la braise,  
baies d'argousier acidulées et leche de tigre végétal**

OU

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

**Bar de ligne à peine cuit, courge croustillante et à cru,  
oursin et poncire brûlé**

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 2024

# LUNCH ON THE BRANCH

—

INCLUDING DRINKS

**Field beetroots in the embers, tangy sea buckthorn  
berries and vegetal leche de tigre**

OR

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

**Lightly cooked line-caught sea bass, gourd two ways,  
sea urchin and charred karatachi**

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 2024