

# LE DEJEUNER

DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOUR FÉRIÉ

FROM MONDAY TO FRIDAY, EXCLUDING BANK HOLIDAY

— 58€ —

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

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



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

*Seared daily catch,  
sea potatoes and tarama condiment*



Citrons de saison, granité Campari,  
vinaigrette à l'huile d'olive

*Seasonal lemons, Campari granité,  
olive oil vinaigrette*

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 2024

# DÉJEUNER SUR BRANCHE

— 98€ —

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

OU

Volaille de Bresse pochée, coquillages, dulse et wakame,  
réduction de vin jaune

Citrons de saison, granité Campari,  
vinaigrette à l'huile d'olive

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

— 98€ —

INCLUDING DRINKS

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

OR

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

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

OR

**Poached chicken from Bresse, shellfish, dulse and wakame, vin jaune reduction**

**Seasonal lemons, Campari granité, olive oil vinaigrette**

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

# RHIZOME

**88€** UNIQUEMENT AU DÉJEUNER ONLY FOR LUNCH

Betteraves de pleins champs à la braise,  
baies d'argousier acidulées et leche de tigre végétal  
*Field beetroots in the embers, tangy sea buckthorn berries  
and vegetal leche de tigre*

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*

Bar de ligne à peine cuit,  
courge croustillante et à cru, oursin  
*Lightly cooked line-caught sea bass,  
gourd two ways, sea urchin*

OU

Volaille de Bresse pochée, coquillages, dulce et wakame,  
réduction de vin jaune  
*Poached chicken from Bresse, shellfish,  
dulse and wakame, vin jaune reduction*

Citrons de saison, granité Campari,  
vinaigrette à l'huile d'olive  
*Seasonal lemons, Campari granité, olive oil vinaigrette*

OU

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

# BOUTURE

**128€** — (5 DISHES)

# FEUILLE

**158€** — (6 DISHES)

Betteraves de pleins champs à la braise,  
baies d'argousier acidulées et leche de tigre végétal  
*Field beetroots in the embers,  
tangy sea buckthorn berries and vegetal leche de tigre*

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*

Bar de ligne à peine cuit,  
courge croustillante et à cru, oursin  
*Lightly cooked line-caught sea bass,  
gourd two ways, sea urchin*

AND / OR

Volaille de Bresse pochée, coquillages, dulce et wakame,  
réduction de vin jaune  
*Poached chicken from Bresse, shellfish,  
dulse and wakame, vin jaune reduction*

Citrons de saison, granité Campari,  
vinaigrette à l'huile d'olive  
*Seasonal lemons, Campari granité,  
olive oil vinaigrette*

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