

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 et poncire brûlé**

OU

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

**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

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

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