

# 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*



Fraises de Lizac mûres et pas mûres,  
sorbet sauge

*Ripe and non ripe strawberries from Lizac,  
sage 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 - Printemps 2024

# DÉJEUNER SUR BRANCHE

— 98€ —

BOISSONS INCLUSES

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

OU

**Asperges blanches de La Torche grillées,  
babeurre au citron noir et piment**

**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**

**Fraises de Lizac mûres et pas mûres, sorbet sauge**

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  
Printemps 2024

# LUNCH ON THE BRANCH

— 98€ —

INCLUDING DRINKS

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

OR

**Grilled white asparagus from Le Torche, buttermilk with black lemon and chilli**

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

OR

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

**Ripe and non ripe strawberries from Lizac, sage 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. Spring 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

Asperges blanches de La Torche grillées,  
babeurre au citron noir et piment  
*Grilled white asparagus from Le Torche,  
buttermilk with black lemon and chilli*

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

Fraises de Lizac mûres et pas mûres, sorbet sauge  
*Ripe and non ripe strawberries from Lizac, sage sorbet*

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*

Asperges blanches de La Torche grillées,  
babeurre au citron noir et piment  
*Grilled white asparagus from Le Torche,  
buttermilk with black lemon and chilli*

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

Fraises de Lizac mûres et pas mûres, sorbet sauge  
*Ripe and non ripe strawberries from Lizac, sage 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€

Morille du Vexin farcie d'herbes,  
foie gras et lardo di Colonnata  
*Morels from Vexin stuffed with herbs,  
foie gras and lardo di Colonnata*

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*

Asperges blanches de La Torche grillées,  
babeurre au citron noir et piment  
*Grilled white asparagus from Le Torche,  
buttermilk with black lemon and chilli*

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

Ventrêche de thon rouge légèrement fumée,  
agrumes, sauce XO  
*Lightly smoked red tuna belly, citrus, XO sauce*

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

Fraises de Lizac mûres et pas mûres, sorbet sauge  
*Ripe and non ripe strawberries from Lizac, sage sorbet*

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