

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