

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**

**Lotte à la meunière, petits pois au jus des cosses,
kimchi et ail des ours**

OU

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

Fraises de Lizac mûres et pas mûres, sorbet sauge

OU

Chocolat légèrement fumé, riz noir sauvage et saké



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

Monkfish 'à la meunière', green peas with pod jus, kimchi and wild garlic

OR

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

Ripe and non ripe strawberries from Lizac, sage sorbet

OR

Lightly smoked chocolate, wild black rice and sake



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*

Lotte à la meunière, petits pois au jus des cosses,
kimchi et ail des ours
*Monkfish 'à la meunière', green peas with pod jus,
kimchi and wild garlic*

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

Chocolat légèrement fumé, riz noir sauvage et saké
Lightly smoked chocolate, wild black rice and sake

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*

Lotte à la meunière, petits pois au jus des cosses,
kimchi et ail des ours
*Monkfish 'à la meunière', green peas with pod jus,
kimchi and wild garlic*

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

Chocolat légèrement fumé, riz noir sauvage et saké
Lightly smoked chocolate, wild black rice and sake

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*

Lotte à la meunière, petits pois au jus des cosses,
kimchi et ail des ours
*Monkfish 'à la meunière', green peas with pod jus,
kimchi and wild garlic*

Ventrêche de thon rouge à peine cuite,
agrumes, sauce XO
Lightly cooked 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

Chocolat légèrement fumé, riz noir sauvage et saké
Lightly smoked chocolate, wild black rice and sake