

# 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