

# LE DEJEUNER

DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOUR FÉRIÉ

FROM MONDAY TO FRIDAY, EXCLUDING BANK HOLIDAY

— 58€ —

Artichaut croustillant, haricots de mer, parmesan et poivre

*Crispy artichoke, thongweed, parmesan and pepper*



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

**Artichaut croustillant, haricots de mer,  
parmesan et poivre**

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

**Crispy artichoke, thongweed, parmesan and pepper**

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,  
dulse 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*

Artichaut croustillant, haricots de mer, parmesan et poivre  
*Crispy artichoke, thongweed, parmesan and pepper*

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)

Artichaut croustillant, haricots de mer, parmesan et poivre  
*Crispy artichoke, thongweed, parmesan and pepper*

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*