

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 vertes sur la braise,
groseilles et citron noir d'Iran**

**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

**Green asparagus on the embers,
redcurrant and black lemon from Iran**

**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 vertes sur la braise,
groseilles et citron noir d'Iran
*Green asparagus on the embers,
redcurrant and black lemon from Iran*

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, dulce et wakame,
réduction de vin jaune
*Poached chicken from Bresse, shellfish,
dulce 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)

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

Asperges vertes sur la braise,
groseilles et citron noir d'Iran
*Green asparagus on the embers,
redcurrant and black lemon from Iran*

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, dulce et wakame,
réduction de vin jaune
*Poached chicken from Bresse, shellfish,
dulce 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

FEUILLE

158€ — (6 DISHES)

ASSORTIMENT DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS — 18€
ASSORTMENT OF CHEESES FROM OUR REGIONS

FLORAISON

— 188€

Fleur de courgette en tempura,
miso et paprika, chèvre affiné
*Courgette flower tempura, miso and parika,
matured goat cheese*

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

Asperges vertes sur la braise,
groseilles et citron noir d'Iran
*Green asparagus on the embers,
redcurrant and black lemon from Iran*

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*

Araignée de mer rafraîchie, corail émulsionné,
melon et fleur de sureau
*Chilled spider crab, foamy coral,
melon and elderflower*

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