

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

**Haricots verts sur la braise,
encornet mariné, feuilles de figuier et aïoli**

Turbot à peine cuit, pomme de mer, algues et étrille

OU

**Boeuf de Galice grillé, bolognaise de mûres épicée,
girolles et moelle**

Cerises rôties et glacées, pesto basilic / amandes, shiso

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
Été 2024

LUNCH ON THE BRANCH

— 98€ —

INCLUDING DRINKS

Crispy artichoke, thongweed, parmesan and pepper

OR

**Green beans on the embers,
marinated squid, fig tree leaves and aioli**

**Lightly cooked turbot, tiny potatoes,
seaweed et velvet crab**

OR

**Grilled beef from Galice, spiced blackberry bolognese,
girolles and bone marrow**

Roasted and frozen cherries, basil/almond pesto, shiso

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. Summer 2024

RHIZOME

88€ UNIQUEMENT AU DÉJEUNER *ONLY FOR LUNCH*

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

OU

Haricots verts sur la braise,
encornet mariné, feuilles de figuier et aioli
*Green beans on the embers,
marinated squid, fig tree leaves and aioli*

Turbot à peine cuit, pomme de mer, algues et étrille
*Lightly cooked turbot, tiny potatoes,
seaweed et velvet crab*

OU

Boeuf de Galice grillé, bolognaise de mûres épicée,
girolles et moelle
*Grilled beef from Galice, spiced blackberry bolognese,
girolles and bone marrow*

Cerises rôties et glacées, pesto basilic / amandes, shiso
Roasted and frozen cherries, basil/almond pesto, shiso

OU

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

BOUTURE

128€ — (5 PLATS 5 DISHES)

FEUILLE

158€ — (6 PLATS 6 DISHES)

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

Haricots verts sur la braise,
encornet mariné, feuilles de figuier et aioli
*Green beans on the embers,
marinated squid, fig tree leaves and aioli*

Turbot à peine cuit, pomme de mer, algues et étrille
*Lightly cooked turbot, tiny potatoes,
seaweed et velvet crab*

AND/OR

Boeuf de Galice grillé, bolognaise de mûres épicée,
girolles et moelle
*Grilled beef from Galice, spiced blackberry bolognese,
girolles and bone marrow*

Cerises rôties et glacées, pesto basilic / amandes, shiso
Roasted and frozen cherries, basil/almond pesto, shiso

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€

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

Haricots verts sur la braise,
encornet mariné, feuilles de figuier et aioli
*Green beans on the embers,
marinated squid, fig tree leaves and aioli*

Turbot à peine cuit, pomme de mer, algues et étrille
*Lightly cooked turbot,
tiny potatoes, seaweed et velvet crab*

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

Boeuf de Galice grillé, bolognaise de mûres épicée,
girolles et moelle
*Grilled beef from Galice, spiced blackberry bolognese,
girolles and bone marrow*

Cerises rôties et glacées, pesto basilic / amandes, shiso
Roasted and frozen cherries, basil/almond pesto, shiso

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