

# LE DÉJEUNER

DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOUR FÉRIÉ

FROM MONDAY TO FRIDAY, EXCLUDING BANK HOLIDAY

— 58€ —

Fine feuille de pâte à l'aubergine,  
breuil et œuf confit

*Delicate aubergine pasta leaf,  
breuil fresh cheese and confit egg*



Poisson de la pêche du jour au sautoir,  
pommes de mer et condiment tarama

*Seared daily catch,  
sea potatoes and tarama condiment*



Nectavigne pochée et à cru,  
citron et sorbet verveine

*Poached and raw nectavigne,  
lemon and verbena sorbet*

Prix nets en euro, taxes et service compris / Un document récapitulatif des allergènes est en libre accès et consultable auprès de nos équipes / Le restaurant les ombres ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine française de leurs viandes / Eté 2024

*Net prices in euro, taxes and service included / An allergen summary is in free access, please ask a member of our team / Les Ombres restaurant as well as its suppliers, guarantee the French origin of their meats / Summer 2024*

# DÉJEUNER SUR BRANCHE

— 98€ —

BOISSONS INCLUSES

**Fine feuille de pâte à l'aubergine,  
breuil et œuf confit**

OU

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

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

OU

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

**Nectavigne pochée et à cru, citron et sorbet verveine**

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 / Un document récapitulatif des allergènes est en libre accès et consultable auprès de nos équipes / Le restaurant les ombres ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine française de leurs viandes / Eté 2024

# LUNCH ON THE BRANCH

— 98€ —

INCLUDING DRINKS

**Delicate aubergine pasta leaf,  
breuil fresh cheese and confit egg**

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**

**Poached and raw nectavigne, lemon and verbena 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 / An allergen summary is in free access, please ask 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*

Fine feuille de pâte à l'aubergine, breuil et œuf confit  
*Delicate aubergine pasta leaf,  
breuil fresh cheese and confit egg*

OU/OR

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/OR

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

Nectavigne pochée et à cru, citron et sorbet verveine  
*Poached and raw nectavigne, lemon and verbena sorbet*

OU/OR

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)

Fine feuille de pâte à l'aubergine, breuil et œuf confit  
*Delicate aubergine pasta leaf,  
breuil fresh cheese and confit egg*

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*

Nectavigne pochée et à cru, citron et sorbet verveine  
*Poached and raw nectavigne, lemon and verbena sorbet*

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

Prix nets en euro, taxes et service compris / Un document récapitulatif des allergènes est en libre accès et consultable auprès de nos équipes / Le restaurant les ombres ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine française de leurs viandes / Eté 2024  
*Net prices in euro, taxes and service included / An allergen summary is in free access, please ask a member of our team / Les Ombres restaurant as well as its suppliers, guarantee the French origin of their meats / Summer 2024*

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*

Fine feuille de pâte à l'aubergine, breuil et œuf confit  
*Delicate aubergine pasta leaf,  
breuil fresh cheese and confit egg*

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

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*

Nectavigne pochée et à cru, citron et sorbet verveine  
*Poached and raw nectavigne, lemon and verbena sorbet*

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