

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

**Tomates de nos paysans, myrtilles vinaigrées,
truite de Banka fumée et amandes**

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

**Tomatoes from our farmers, pickled blueberries,
smoked trout from Banka and almonds**

**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

Tomates de nos paysans, myrtilles vinaigrées,
truite de Banka fumée et amandes

*Tomatoes from our farmers, pickled blueberries,
smoked trout from Banka and almonds*

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*

Tomates de nos paysans, myrtilles vinaigrées,
truite de Banka fumée et amandes

*Tomatoes from our farmers, pickled blueberries,
smoked trout from Banka and almonds*

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*

Tomates de nos paysans, myrtilles vinaigrées,
truite de Banka fumée et amandes
*Tomatoes from our farmers, pickled blueberries,
smoked trout from Banka and almonds*

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

Crevettes impériales de l'île d'Oléron sur la braise,
lait ribot et sarrasin, jus des têtes
*Imperial shrimps from Oléron island on the embers,
buttermilk and buckwheat*

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