

# 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

Bœuf 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 / Été 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

# 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*

Bœuf 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*

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