

# 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

—

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**

**Bar de ligne à peine cuit, pomme de mer, algues et étrille**

OU

**Pigeon de Mesquer rôti, prunes grillées,  
épeautre croustillant et jalapeños**

**Figues au barbecue et en pickles, sorbet hibiscus**

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

# LUNCH ON THE BRANCH

—

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 line-caught sea bass, tiny potatoes,  
seaweed et velvet crab**

OR

**Roasted pigeon from Mesquer, grilled plums,  
crispy small spelt and jalapeños**

**Figs on the embers and pickled, hibiscus 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

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/Fall 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*

Bar de ligne à peine cuit, pomme de mer, algues et étrille  
*Lightly cooked line-caught sea bass, tiny potatoes,  
seaweed et velvet crab*

OU/OR

Pigeon de Mesquer rôti, prunes grillées,  
épeautre croustillant et jalapeños  
*Roasted pigeon from Mesquer, grilled plums,  
crispy small spelt and jalapeños*

Figues au barbecue et en pickles, sorbet hibiscus  
*Figs on the embers and pickled, hibiscus 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*

Bar de ligne à peine cuit, pomme de mer, algues et étrille  
*Lightly cooked line-caught sea bass, tiny potatoes,  
seaweed et velvet crab*

AND/OR

Pigeon de Mesquer rôti, prunes grillées,  
épeautre croustillant et jalapeños  
*Roasted pigeon from Mesquer, grilled plums,  
crispy small spelt and jalapeños*

Figues au barbecue et en pickles, sorbet hibiscus  
*Figs on the embers and pickled, hibiscus 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/Automne 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/Fall 2024*

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

# FLORAÏSON

— 188€

Cocos de Paimpol,  
moules de Groix et orange brûlée  
*Paimpol coco beans,  
mussels from Groix and charred orange*

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*

Pigeon de Mesquer rôti, prunes grillées,  
épeautre croustillant et jalapeños  
*Roasted pigeon from Mesquer, grilled plums,  
crispy small spelt and jalapeños*

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*