

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

**Brioche feuilletée de chou-fleur,
jus des feuilles grillées, ajo blanco**

Poulpe légèrement fumé, merguez et maïs, sauce chien

OU

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

Figues au barbecue et en pickles, sorbet hibiscus

OU

Mousse légère noisette, citron et croustillant au zaatar



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 / Automne 2024

LUNCH ON THE BRANCH

— 98€ —

INCLUDING DRINKS

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

OR

**Cauliflower puff pastry brioche,
grilled leaf jus, ajo blanco**

**Lightly smoked octopus, merguez and sweetcorn,
chien sauce**

OR

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

Figs on the embers and pickled, hibiscus sorbet

OR

Delicate hazelnut mousse, lemon and zaatar crisp



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 / 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

Brioche feuilletée de chou-fleur,
jus des feuilles grillées, ajo blanco
*Cauliflower puff pastry brioche,
grilled leaf jus, ajo blanco*

Poulpe légèrement fumé, merguez et maïs, sauce chien
*Lightly smoked octopus,
merguez and sweetcorn, chien sauce*

OU/OR

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

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

OU/OR

Mousse légère noisette, citron et croustillant au zaatar
Delicate hazelnut mousse, lemon and zaatar crisp

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*

Brioche feuilletée de chou-fleur,
jus des feuilles grillées, ajo blanco
*Cauliflower puff pastry brioche,
grilled leaf jus, ajo blanco*

Poulpe légèrement fumé, merguez et maïs, sauce chien
*Lightly smoked octopus,
merguez and sweetcorn, chien sauce*

AND/OR

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

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

Mousse légère noisette, citron et croustillant au zaatar
Delicate hazelnut mousse, lemon and zaatar crisp

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 / 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 / Fall 2024

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