

# DÉJEUNER SUR BRANCHE

— 98€ —

BOISSONS INCLUSES

**Agnolotti de courge,  
bolognaise épicée et pourpier sauvage**

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

# LUNCH ON THE BRANCH

— 98€ —

INCLUDING DRINKS

**Gourd agnolotti, spiced bolognese  
and wild purslane**

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

# LE DÉJEUNER

DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOUR FÉRIÉ

FROM MONDAY TO FRIDAY, EXCLUDING BANK HOLIDAY

— 58€ —

Agnolotti de courge,  
bolognaise épicée et pourpier sauvage

*Gourd agnolotti,  
spiced bolognese and wild purslane*



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

*Seared daily catch,  
sea potatoes and tarama condiment*



Figues au barbecue et en pickles, sorbet hibiscus

*Figs on the embers and pickled, hibiscus 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 / 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*

# RHIZOME

**88€** UNIQUEMENT AU DÉJEUNER *ONLY FOR LUNCH*

Agnolotti de courge,  
bolognaise épicée et pourpier sauvage  
*Gourd agnolotti, spiced bolognese and wild purslane*

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)

Agnolotti de courge,  
bolognaise épicée et pourpier sauvage  
*Gourd agnolotti, spiced bolognese and wild purslane*

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

# BOUTURE

128€ — (5 PLATS 5 DISHES)

## FEUILLE

158€ — (6 PLATS 6 DISHES)

Agnolotti de courge,

bolognaise épicée et pourpier sauvage

*Gourd agnolotti, spiced bolognese and wild purslane*

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*

Figues 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*

# FLORAISON

188€

Cocos de Paimpol, moules de Groix et orange brûlée

*Paimpol coco beans,*

*mussels from Groix and charred orange*

Agnolotti de courge,

bolognaise épicée et pourpier sauvage

*Gourd agnolotti, spiced bolognese and wild purslane*

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*

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*

Figues 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*



CAVIAR GOLD SUR VOTRE PLAT — 30€  
ADD GOLD CAVIAR ON YOUR DISH

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

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