

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