

# 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

# 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, poire grillée,  
épeautre croustillant et jalapeños**

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

OU

**Mousse légère noisette, citron et croustillant au zaatar**



2 VERRES DE VINS

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

**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 pear,  
crispy small spelt and jalapeños**

**Figs on the embers and pickled, hibiscus sorbet**

OR

**Delicate hazelnut mousse, lemon and zaatar crisp**



2 GLASS OF WINE

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 / Summer/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, poire grillée,  
épeautre croustillant et jalapeños  
*Roasted pigeon from Mesquer, grilled pear,  
crispy small spelt and jalapeños*

Figues 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*

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

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

# 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, poire grillée,  
épeautre croustillant et jalapeños  
*Roasted pigeon from Mesquer, grilled pear,  
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*

**TRUFFE BLANCHE RÂPÉE DEVANT VOUS**  
**SUR LE METS DE VOTRE CHOIX — 50€**  
**WHITE TRUFFLE SHAVED IN FRONT OF YOU**  
**ON YOUR CHOSEN DISH**

**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*

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, poire grillée,  
épeautre croustillant et jalapeños  
*Roasted pigeon from Mesquer, grilled pear,  
crispy buckwheat 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*