

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