

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

🍷 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

FLORAISON

188€ — (8 PLATS 8 DISHES)

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 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*

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