



LES  
OMBRES  
QUAI BRANLY

# RÉVEILLON DE NOËL

24 — 12 — 2024

— 338€ —

— ACCORD METS/VIN 160€ —

**Langoustines rafraîchies, caviar gold, fin consommé**

Chilled langoustines, gold caviar, delicate consommé

**Agnolotti de courge, bolognaise épicée et truffe noire**

Gourg agnolotti, spiced bolognese and black truffle

**Homard bleu sur la braise,**

**navet boule d'or, café et poivre vert**

Blue lobster on the embers,

golden turnip, coffee and green pepper

**Volaille de Bresse Albuféra,**

**salsifis croustillant et trompettes de la mort**

Albufera-style chicken from Bresse,

crispy salsify and black trumpets

**Brie de Meaux truffé**

Truffled Brie de Meaux

**Kiwi marinés, herbes fraîches et algues du Croisic**

Marinated kiwi, fresh herbs and seaweed from Le Croisic

**Bûche de Noël au chocolat de notre Manufacture**

Chocolate from our Manufacture Yule Log

# DÉJEUNER DE NOËL

25 — 12 — 2024

— 228€ —

— ACCORD METS/VIN 90€ —

**Langoustines rafraîchies, caviar gold, fin consommé**

Chilled langoustines, gold caviar, delicate consommé

**Agnolotti de courge, bolognaise épicée et truffe noire**

Gourg agnolotti, spiced bolognese and black truffle

**Homard bleu sur la braise,**

**navet boule d'or, café et poivre vert**

Blue lobster on the embers,

golden turnip, coffee and green pepper

**Volaille de Bresse Albuféra,**

**salsifis croustillant et trompettes de la mort**

Albufera-style chicken from Bresse,

crispy salsify and black trumpets

**Kiwi marinés, herbes fraîches et algues du Croisic**

Marinated kiwi, fresh herbs and seaweed from Le Croisic

**Bûche de Noël au chocolat de notre Manufacture**

Chocolate from our Manufacture Yule Log

**BRIE DE MEAUX TRUFFÉ — 18€**

**TRUFFLED BRIE DE MEAUX**





2025

# DÉJEUNER

31 — 12 — 2024

— 228€ —

— ACCORD METS/VIN 160€ —

**Langoustines rafraîchies, caviar gold, fin consommé**

Chilled langoustines, gold caviar, delicate consommé

**Agnolotti de courge, bolognaise épicée et truffe noire**

Gourg agnolotti, spiced bolognese and black truffle

**Homard bleu sur la braise, navet, café et poivre vert**

Blue lobster on the embers, turnip, coffee and green pepper

**Volaille de Bresse Albuféra,  
salsifis croustillant et trompettes de la mort**

Albufera chicken from Bresse,  
crispy salsify and black trumpets

**Kiwi marinés, herbes fraîches et algues du Croisic**

Marinated kiwi, fresh herbs and seaweed from Le Croisic

**Composition chocolat de notre Manufacture à Paris**

Chocolate from our Manufacture in Paris delight

# REVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

31 — 12 — 2024

— 458€ —

— ACCORD METS/VIN 160€ —

— BOUTEILLE DE DOM PÉRIGNON 2013 400€ —

**Langoustines rafraîchies, caviar gold, fin consommé**

Chilled langoustines, gold caviar, delicate consommé

2024

**Agnolotti de courge, bolognaise épicée et truffe noire**

Gourg agnolotti, spiced bolognese and black truffle

2024

**Homard bleu sur la braise, navet, café et poivre vert**

Blue lobster on the embers, turnip, coffee and green pepper

2024

**Volaille de Bresse Albuféra,  
salsifis croustillant et trompettes de la mort**

Albufera chicken from Bresse,  
crispy salsify and black trumpets

2024

**Brie de Meaux truffé**

Truffled Brie de Meaux

2024

**Kiwi marinés, herbes fraîches et algues du Croisic**

Marinated kiwi, fresh herbs and seaweed from Le Croisic

2025

**Composition chocolat de notre Manufacture à Paris**

Chocolate from our Manufacture in Paris delight

# DÎNER DU JOUR DE L'AN

01 — 01 — 2025

— 228€ —

— ACCORD METS/VIN 110€ —

**Langoustines rafraîchies, caviar gold, fin consommé**

Chilled langoustines, gold caviar, delicate consommé

**Agnolotti de courge, bolognaise épicée et truffe noire**

Gourg agnolotti, spiced bolognese and black truffle

**Homard bleu sur la braise, navet, café et poivre vert**

Blue lobster on the embers, turnip, coffee and green pepper

**Volaille de Bresse Albuféra,**

**salsifis croustillant et trompettes de la mort**

Albufera-style chicken from Bresse,

crispy salsify and black trumpets

**Kiwi marinés, herbes fraîches et algues du Croisic**

Marinated kiwi, fresh herbs and seaweed from Le Croisic

**Composition chocolat de notre Manufacture à Paris**

Chocolate from our Manufacture in Paris delight

**BRIE DE MEAUX TRUFFÉ — 18€**

**TRUFFLED BRIE DE MEAUX**