

# RHIZOME

**78€** UNIQUEMENT AU DÉJEUNER *ONLY FOR LUNCH*

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

*STARTER + MAIN + DESSERT*

# DÉJEUNER SUR BRANCHE

**98€** UNIQUEMENT AU DÉJEUNER *ONLY FOR LUNCH*

RHIZOME + 2 VERRES DE VIN + EAU + BOISSON CHAUDE

*RHIZOME + 2 GLASSES OF WINE + WATER + HOT DRINK*

# BOUTURE

**128€** — (5 PLATS 5 DISHES)

2 ENTRÉE + PLAT + 2 DESSERT

*2 STARTERS + MAIN + 2 DESSERTS*


TRUFFE NOÏRE RAPEE DEVANT VOUS  
SUR LE METS DE VOTRE CHOIX — **30€**  
*BLACK 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 / Hiver 2025  
*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 / Winter 2025*

## ENTRÉE / STARTER

Pâtes de topinambours, ricotta fumée et truffe noire  
*Jerusalem artichoke pasta,  
smoked ricotta and black truffle*

Sardine marinée,  
écailles en persillade et soffrito d'algues   
*Charred sardine, souffléed scales  
with parsley and seaweed soffrito*

## PLAT / MAIN

Noix de Saint-Jacques de la baie de Seine à la flamme,  
barbes croustillantes, jus d'oignon gratiné   
*Charred sea scallops from Seine bay,  
crispy barb, gratinated onion jus*

Volaille fermière de la Maison Duplantier rôtie,  
cromesquis de salsifis et son de moutarde  
*Roasted free-range from Duplantier house,  
salsify and mustard bran cromesquis*

## DESSERT

Kiwi mariné à la laitue de mer,  
sorbet aux herbes fraîches  
*Kiwi marinated with sea lettuce, fresh herb sorbet*

Composition café de la Manufacture Alain Ducasse  
et fève tonka, glace à la vanille  
*Coffe from Alain Ducasse Manufacture  
and tonka bean delight, vanilla ice cream*

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

## BOUTURE


128€ — (5 PLATS 5 DISHES)

## FEUILLE

158€ — (6 PLATS 6 DISHES)


Pâtes de topinambours, ricotta fumée et truffe noire

*Jerusalem artichoke pasta,  
smoked ricotta and black truffle*

Sardine marinée, écailles en persillade et sofrito d'algues 

*Charred sardine, souffléed scales with parsley  
and seaweed sofrito*

Noix de Saint-Jacques de la baie de Seine à la flamme,

barbes croustillantes, jus d'oignon gratiné 

*Charred sea scallops from Seine bay,  
crispy barb, gratinated onion jus*

AND/OR

Volaille fermière de la Maison Duplantier rôtie,

cromesquis de salsifis et son de moutarde  
*Roasted free-range from Duplantier house,  
salsify and mustard bran cromesquis*

Kiwi mariné à la laitue de mer, sorbet aux herbes fraîches

*Kiwi marinated with sea lettuce, fresh herb sorbet*

Composition café de la Manufacture Alain Ducasse

et fève tonka, glace à la vanille

*Coffe from Alain Ducasse Manufacture  
and tonka bean delight, vanilla ice cream*

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

## FLORAISON

188€ — (8 PLATS 8 DISHES)

Betteraves en croûte de sel, condiment hibiscus

*Beetroot in a salt crust, hibiscus condiment*


Pâtes de topinambours, ricotta fumée et truffe noire

*Jerusalem artichoke pasta,  
smoked ricotta and black truffle*

Sardine marinée, écailles en persillade et sofrito d'algues 

*Charred sardine, souffléed scales with parsley  
and seaweed sofrito*

Noix de Saint-Jacques de la baie de Seine à la flamme,

barbes croustillantes, jus d'oignon gratiné 

*Charred sea scallops from Seine bay,  
crispy barb, gratinated onion jus*

Ormeau fondant, guanciaie et navet fane, sucs de cuisson

*Tender abalone, guanciaie and early turnip, cooking jus*

Volaille fermière de la Maison Duplantier rôtie,

cromesquis de salsifis et son de moutarde

*Roasted free-range from Duplantier house,  
salsify and mustard bran cromesquis*

Kiwi mariné à la laitue de mer, sorbet aux herbes fraîches

*Kiwi marinated with sea lettuce, fresh herb sorbet*

Composition café de la Manufacture Alain Ducasse

et fève tonka, glace à la vanille

*Coffe from Alain Ducasse Manufacture  
and tonka bean delight, vanilla ice cream*

TRUFFE NOÏRE RAPEE DEVANT VOUS  
SUR LE METS DE VOTRE CHOIX — 30€  
BLACK TRUFFLE SHAVED IN FRONT OF YOU  
ON YOUR CHOSEN 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 / Hiver 2025  
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 / Winter 2025

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