

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

 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 / Printemps 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 / Spring 2025

ENTRÉE / STARTER

Asperges blanches au sautoir,
andouille gasconne, sarrasin et ail des ours
*Seared white asparagus, andouille from Gasconne,
buckwheat and wild garlic*

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

PLAT / MAIN

Aile de raie aux algues kombu, cime di rapa et vin jaune 
*Skate wing with kombu seaweed,
cime di rapa and vin jaune*

Selle d'agneau rôtie, beignet d'artichaut,
cumin et coriandre
*Roasted saddle of lamb, crispy artichokes,
cumin and coriander*

DESSERT

Pamplemousse frais et confit,
praliné pistache, poivre Timut
*Fresh and confit grapefruit,
pistachio praline, Timur pepper*

Composition vanille de Madagascar et tequila
Vanilla from Madagascar and tequila composition

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)

Asperges blanches au sautoir,
andouille gasconne, sarrasin et ail des ours
*Seared white asparagus, andouille from Gascogne,
buckwheat and wild garlic*

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

Aile de raie aux algues kombu, cime di rapa et vin jaune 🍷
Skate wing with kombu seaweed, cime di rapa and vin jaune

AND/OR

Selle d'agneau rôtie, beignet d'artichaut,
cumin et coriandre
*Roasted saddle of lamb, crispy artichokes,
cumin and coriander*

Pamplemousse frais et confit,
praliné pistache, poivre Timut
*Fresh and confit grapefruit,
pistachio praline, Timur pepper*

Composition vanille de Madagascar et tequila
Vanilla from Madagascar and tequila composition

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

FLORAISON

188€ — (8 PLATS 8 DISHES)

Huitre de l'étang de Thau grillée, leche de tigre
Grilled oyster from Thau pond, leche de tigre

Asperges blanches au sautoir,
andouille gasconne, sarrasin et ail des ours
*Seared white asparagus, andouille from Gascogne,
buckwheat and wild garlic*

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

Aile de raie aux algues kombu, cime di rapa et vin jaune 🍷
*Skate wing with kombu seaweed,
cime di rapa and vin jaune*

*Tajine de lentilles vertes du Puy épicées,
échalotes et caviar gold
Spiced green lentils from Le Puy tajine,
shallots and gold caviar*

Selle d'agneau rôtie, beignet d'artichaut, cumin et coriandre
*Roasted saddle of lamb, crispy artichokes,
cumin and coriander*

Pamplemousse frais et confit,
praliné pistache, poivre Timut
*Fresh and confit grapefruit,
pistachio praline, Timur pepper*

Composition vanille de Madagascar et tequila
Vanilla from Madagascar and tequila composition

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 / Printemps 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 / Spring 2025

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