

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

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

Petits pois croquants et fondants, fleur de sureau,
sauce barbecue à la rhubarbe 
*Tender and crunchy green peas,
elderflower, rhubarb barbecue sauce*

PLAT / MAIN

Aile de raie aux algues kombu,
courgettes fumées et vin jaune 
*Skate wing with kombu seaweed,
smoked courgettes and vin jaune*

Volaille de Pierre Duplantier et foie gras de canard,
asperge verte sur la braise, aïoli
*Pierre Duplantier chicken and duck foie gras,
green asparagus on the embers, aioli*

DESSERT

Fraises, Fontainebleau au citron vert
et pollen de printemps
Strawberries, lime Fontainebleau and spring pollen

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)

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

Petits pois croquants et fondants, fleur de sureau,
sauce barbecue à la rhubarbe 🍷
*Tender and crunchy green peas, elderflower,
rhubarb barbecue sauce*

Aile de raie aux algues kombu,
courgettes fumées et vin jaune 🍷
*Skate wing with kombu seaweed,
smoked courgettes and vin jaune*

ET/OU AND/OR

Volaille de Pierre Duplantier et foie gras de canard,
asperge verte sur la braise, aioli
*Pierre Duplantier chicken and duck foie gras,
green asparagus on the embers, aioli*

Fraises, Fontainebleau au citron vert et pollen de printemps
Strawberries, lime Fontainebleau and spring pollen

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

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

Petits pois croquants et fondants,
fleur de sureau, sauce barbecue à la rhubarbe 🍷
*Tender and crunchy green peas, elderflower,
rhubarb barbecue sauce*

Aile de raie aux algues kombu,
courgettes fumées et vin jaune 🍷
*Skate wing with kombu seaweed,
smoked courgettes 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*

Volaille de Pierre Duplantier et foie gras de canard,
asperge verte sur la braise, aioli
*Pierre Duplantier chicken and duck foie gras,
green asparagus on the embers, aioli*

Fraises, Fontainebleau au citron vert
et pollen de printemps
Strawberries, lime Fontainebleau and spring pollen

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