

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 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,
courgettes fumées et vin jaune 
*Skate wing with kombu seaweed,
smoked courgettes and vin jaune*

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

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*

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

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

AND/OR

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

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*

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

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*

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

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