

RHIZOME

UNIQUEMENT AU DÉJEUNER *ONLY FOR LUNCH*

78€ — ENTRÉE + PLAT + DESSERT

STARTER + MAIN + DESSERT

58€ — ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

STARTER + MAIN OR 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 ENTRÉES + PLAT + 2 DESSERTS

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 / Été 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 / Summer 2025

ENTRÉE / *STARTER*

Tomate de plein champ et seiche à la braise,
harissa de framboise et basilic

*Field tomato and cuttlefish on the embers,
raspberry and basil harissa*

Petits pois croquants et fondants, fleur de sureau,
sauce barbecue à la rhubarbe

*Tender and crunchy green peas,
elderflower, rhubarb barbecue sauce*

PLAT / *MAIN*

Thon rouge d'Atlantique,
haricots verts, nectarine et achard

*Red tuna from Atlantic, green beans,
nectarine and achard*

Volaille de Pierre Duplantier et foie gras de canard,
sucrine grillée, condiment César

*Pierre Duplantier chicken and duck foie gras,
grilled baby gem, César condiment*

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)

🍷 CAVIAR GOLD SUR VOTRE PLAT — 30€

ADD GOLD CAVIAR ON YOUR DISH

ASSORTIMENT DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS — 18€

ASSORTMENT OF CHEESES FROM OUR REGIONS

Tomate de plein champ et seiche à la braise,
harissa de framboise et basilic

*Field tomato and cuttlefish on the embers,
raspberry and basil harissa*

Petits pois croquants et fondants, fleur de sureau,
sauce barbecue à la rhubarbe 🍷

*Tender and crunchy green peas,
elderflower, rhubarb barbecue sauce*

Thon rouge d'Atlantique,
haricots verts, nectarine et achard 🍷

*Red tuna from Atlantic, green beans,
nectarine and achard*

ET/OU AND/OR

Volaille de Pierre Duplantier et foie gras de
canard, sucrine grillée, condiment César

*Pierre Duplantier chicken and duck foie gras,
grilled baby gem, César condiment*

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