



LES
OMBRES
QUAI BRANLY

DÉJEUNER DE NOËL

25 — 12 — 2025

— 228€ —

Amuses bouches

Raviole de courge et truffe noire

Gourd and black truffle raviole

Homard bleu sur la braise, les pincés en rémoulade, betteraves

Blue lobster on the embers, remoulade-style tongs, beetroots

Volaille de Bresse, champignons et fruits d'hiver, sauce Albuféra

Bresse chicken, winter mushrooms and fruits, Albuféra sauce

Brie de Meaux truffé (en option : 18€)

Truffled Brie de Meaux (optional: 18€)

Coupe agrumes, granité Campari

Citrus composition, Campari granité

Bûche au chocolat de la Manufacture Alain Ducasse

Chocolate Yule log from Alain Ducasse Manufacture

Mignardises