



LES
OMBRES

QUAI BRANLY

DÉJEUNER — LUNCH

DÉJEUNER — LUNCH

Du lundi au vendredi midi - From Monday to Friday noon

-
- 48€ — ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT**
STARTER + MAIN COURSE OR MAIN COURSE + DESSERT
- 65€ — ENTRÉE + PLAT + DESSERT**
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

Menu identique pour l'ensemble de la table - Same menu for the entire table

98€ — POUR ACCOMPAGNER L'APÉRITIF

Caviar sélection Kristal 20g, blinis et condiments
Caviar Kristal selection 20g, blinis and condiments

ENTRÉES — STARTERS

Royale de foie gras de canard, fine gelée «vanilla ginger pear»
Royale of duck foie gras, delicate «vanilla ginger pear» jelly

✓ **Butternut fumé au foin, châtaignes, chèvre frais, pralin des graines**
Butternut smoked with hay, chestnuts, goat cheese and seed praline

💡 **Gravlax de truite de Banka, aneth et vinaigrette betterave**
Banka trout gravlax, dill and beetroot vinaigrette

Pâté en croûte de cochon et volaille, légumes en pickles
Pork and chicken pâté en croûte, pickled vegetables

○ ✓ **Œuf mollet, épinards et champignons de crayère**
Soft-boiled egg, spinach and mushrooms

○ **TRUFFE NOIRE SUR VOTRE PLAT +20€**
ADD BLACK TRUFFLE ON YOUR DISH

💡 **CAVIAR KRISTAL SUR VOTRE PLAT +30€**
ADD KRISTAL CAVIAR ON YOUR DISH

PLATS — MAIN COURSES

-  **Noix de Saint-Jacques de la baie de Seine, topinambours +12€**
Scallops from the Bay of Seine, Jerusalem artichokes +12€
-  **Pavé de maigre doré, chou-fleur, citron brûlé et cresson**
Seared meagre, cauliflower, burnt lemon and watercress
- ✓ **Petit épeautre, carottes et chermoula, bouillon épicé**
Small spelt, carrots and chermoula, spiced broth
- **Canette de nos régions, blancs et verts de blettes, sauce agrodolce**
Duck from our regions, white and green chard, agrodolce sauce
- Tartare de bœuf bien assaisonné, pommes gaufrettes**
Well-seasoned beef tartare, crispy potatoes
- **Filet de bœuf au sautoir, gratin de macaroni et racine d'hiver, jus de bœuf truffé +12€**
Pan-seared beef tenderloin, macaroni gratin and winter root vegetables, truffled beef jus +12€

✓ FROMAGE ET DESSERTS — CHEESE & DESSERTS

Assortiment de fromages de nos régions

Assortment of French cheeses

Composition coing, Fontainebleau au citron vert

Quince composition, lime Fontainebleau

Savarin, marmelade de citron et limoncello

Savarin, lemon marmalade and limoncello

Pommes confites comme une Tatin, crème crue

Tatin-style apple, raw cream

Palet noisette et chocolat*, glace aux trois vanilles* +6€

Hazelnut and chocolate entremets, three vanilla ice cream* +6€*

**Issu des Manufactures Alain Ducasse à Paris*

**From Alain Ducasse Manufactures in Paris*

✓ **Plat végétarien — Vegetarian dish**



LES
OMBRES
QUAI BRANLY

DÎNER & WEEK-END

DÎNER & WEEK-END

Tous les soirs et les déjeuners du week-end
Every evening and weekend lunches

98€ — ENTRÉE + PLAT + DESSERT
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

118€ — 2 ENTRÉES + PLAT + DESSERT
ou **ENTRÉE + PLAT + 2 DESSERTS**
2 STARTERS + MAIN COURSE + DESSERT
or STARTER + MAIN COURSE + 2 DESSERTS

Menu identique pour l'ensemble de la table - Same menu for the entire table

98€ — POUR ACCOMPAGNER L'APÉRITIF TO COMPLEMENT THE APERITIF

Caviar sélection Kristal 20g, blinis et condiments
Caviar Kristal selection 20g, blinis and condiments

ENTREES — STARTERS

Homard de nos côtes, matignon de légumes et salade d'hiver +12€
Lobster from our coasts, vegetable matignon and winter salad +12€

✓ **Butternut fumé au foin, châtaignes, chèvre frais et pralin des graines**
Butternut smoked with hay, chestnuts, goat cheese and seed praline

💡 **Gravlax de truite de Banka, aneth et vinaigrette betterave**
Banka trout gravlax, dill and beetroot vinaigrette

💡 **Pâté en croûte de cochon et volaille, légumes en pickles**
Pork and chicken pâté en croûte, pickled vegetables

○ ✓ **Œuf mollet, épinards et champignons de crayère**
Soft-boiled egg, spinach and mushrooms

Terrine de foie gras de canard marbrée, brioche feuilletée +12€
Marbled duck foie gras terrine, puff pastry brioche +12€

○ **TRUFFE NOIRE SUR VOTRE PLAT +20€**
ADD BLACK TRUFFLE ON YOUR DISH

💡 **CAVIAR KRISTAL SUR VOTRE PLAT +30€**
ADD KRISTAL CAVIAR ON YOUR DISH

PLATS — MAIN COURSES

-  **Noix de Saint-Jacques de la baie de Seine, topinambours +12€**
Scallops from the Bay of Seine, Jerusalem artichokes +12€
-  **Pavé de lieu jaune grillé, chou-fleur, citron brûlé et cresson**
Grilled pollock fillet, cauliflower, burnt lemon and watercress
- ✓ **Petit épeautre, carottes et chermoula, bouillon épicé**
Small spelt, carrots and chermoula, spiced broth
- **Canette de nos régions, blancs et verts de blettes, sauce agrodolce**
Duck from our regions, white and green chard, agrodolce sauce
- Tartare de bœuf bien assaisonné, pommes gaufrettes**
Well-seasoned beef tartare, crispy potatoes
- **Filet de bœuf au sautoir, gratin de macaroni et racine d'hiver, jus de bœuf truffé +12€**
Pan-seared beef tenderloin, macaroni gratin and winter root vegetables, truffled beef jus +12€

✓ FROMAGE ET DESSERTS — CHEESE & DESSERTS

Assortiment de fromages de nos régions
Assortment of French cheeses

Composition coing, Fontainebleau au citron vert
Quince composition, lime Fontainebleau

Savarin, marmelade de citron et limoncello
Savarin, lemon marmalade and limoncello

Pommes confites comme une Tatin, crème crue
Tatin-style apple, raw cream

Palet noisette et chocolat*, glace aux trois vanilles* +6€
Hazelnut and chocolate entremets, three vanilla ice cream* +6€*

*Issu des Manufactures Alain Ducasse à Paris
*From Alain Ducasse Manufactures in Paris

✓ **Plat végétarien — Vegetarian dish**



MENU DES FÊTES HOLIDAYS MENU



124€ — 3 SERVICES / COURSES

144€ — 4 SERVICES / COURSES

Une coupe de champagne en apéritif
A glass of champagne as an aperitif

Terrine de foie gras de canard marbrée, brioche feuilletée
Marbled duck foie gras terrine, puff pastry brioche

Noix de Saint-Jacques de la baie de Seine, topinambours
Scallops from the Bay of Seine, Jerusalem artichokes

et/ou - and/or

**Filet de bœuf au sautoir, gratin de macaroni et racine d'hiver,
jus de bœuf truffé**
*Pan-seared beef tenderloin, macaroni gratin and winter root
vegetables, truffled beef jus*

Palet noisette et chocolat*, glace aux trois vanilles*
Hazelnut and chocolate entremets, three vanilla ice cream**