



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**

Prix nets en euro, taxes et service compris / Un document récapitulatif des allergènes est en libre accès et consultable auprès de nos équipes / Moyens de paiement acceptés : Cartes bancaires, American Express, espèces / Hiver 2025.
Net prices in euro, taxes and service included / An allergen summary is in free access, please ask a member of our team / Accepted payment: Bank cards, American Express, cash / Winter 2025.