



LES
OMBRES
QUAI BRANLY

**DÉJEUNER EXPÉRIENCE
SAINT-VALENTIN
VALENTINE'S DAY EXPERIENCE LUNCH**

— 288€ —

Amuses bouches

Terrine de foie gras de canard, vanille ginger pear, brioche feuilletée

Duck foie gras terrine, vanilla ginger pear, puff pastry brioche

Raviole de courge et truffe noire

Gourd and black truffle ravioli

**Noix de Saint-Jacques de la baie de Seine, asperges blanches,
Champagne et œufs de poisson**

Scallops from the Bay of Seine, white asparagus,
Champagne and fish eggs

Suprême de volaille de Bresse, artichauts truffés et sauce suprême

Supreme of Bresse chicken, truffled artichokes and supreme sauce

Mandarine rafraîchie

Chilled mandarin

Cœur au chocolat de la Manufacture Alain Ducasse

Chocolate heart from the Manufacture Alain Ducasse

Mignardises

**DÉJEUNER VÉGÉTARIEN
EXPÉRIENCE SAINT – VALENTIN
VALENTINE'S DAY VEGETARIAN
EXPERIENCE LUNCH**

— 288€ —

Amuses bouches

Betteraves cuites et crues, sucs acidulés

Raw and cooked beetroots, tangy cooking jus

Raviole de courge et truffe noire

Gourd and black truffle ravioli

Asperges blanches, sauce champagne, œufs de poissons

White asparagus with Champagne sauce and fish eggs

Artichauts camus et poivrade lait végétal

Camus and poivrade artichokes with plant-based milk

Mandarine rafraîchie

Chilled mandarin

Cœur au chocolat de la Manufacture Alain Ducasse

Chocolate heart from the Manufacture Alain Ducasse

Mignardises

**DÉJEUNER SIGNATURE
SAINT – VALENTIN
VALENTINE'S DAY SIGNATURE LUNCH**

— 188€ —

Amuses bouches

**Terrine de foie gras de canard, vanille ginger pear, brioche
feuilletée**

Duck foie gras terrine, vanilla ginger pear, puff pastry brioche
ou - or

Raviole de courge et truffe noire
Gourd and black truffle ravioli

**Noix de Saint-Jacques de la baie de Seine, asperges blanches,
Champagne et œufs de poisson**

Scallops from the Bay of Seine, white asparagus,
Champagne and fish eggs

ou - or

Suprême de volaille de Bresse, artichauts truffés et sauce suprême
Supreme of Bresse chicken, truffled artichokes and supreme sauce

Mandarine rafraîchie
Chilled mandarin

Cœur au chocolat de la Manufacture Alain Ducasse
Chocolate heart from the Manufacture Alain Ducasse

Mignardises

DÉJEUNER VÉGÉTARIEN
SIGNATURE SAINT – VALENTIN
VALENTINE'S DAY VEGETARIAN
SIGNATURE LUNCH

— 188€ —

Amuses bouches

Betteraves cuites et crues, sucs acidulés

Raw and cooked beetroots, tangy cooking jus

ou - or

Raviole de courge et truffe noire

Gourd and black truffle ravioli

Asperges blanches, sauce champagne, œufs de poissons

White asparagus with Champagne sauce and fish eggs

ou - or

Artichauts camus et poivrade lait végétal

Camus and poivrade artichokes with plant-based milk

Mandarine rafraîchie

Chilled mandarin

Cœur au chocolat de la Manufacture Alain Ducasse

Chocolate heart from the Manufacture Alain Ducasse

Mignardises