



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

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

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

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

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

 **Plat végétarien — Vegetarian dish**

ENTRÉES — STARTERS

Royale de foie gras de canard, fine gelée «vanilla ginger pear»

Royale of duck foie gras, delicate «vanilla ginger pear» jelly

Artichaut camus de Bretagne, capucine et poutargue

Brittany Camus artichoke, nasturtium and bottarga



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

PLATS — MAIN COURSES



Noix de Saint-Jacques de la baie de Seine, topinambours +12€

Scallops from the Bay of Seine, Jerusalem artichokes +12€



Retour de pêche, panais à la braise, sauce vin effervescent

Market catch, ember-roasted parsnip, sparkling wine sauce



Cookpot courge et truffe noire

Squash and black truffle cookpot



Canette de Challans, chou frisé et sauce agrodolce

Challans duckling, curly kale, agrodolce

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€



Plat végétarien — Vegetarian dish

V FROMAGE ET DESSERTS — CHEESE & DESSERTS

Assortiment de fromages de nos régions

Assortment of French cheeses

Composition agrumes, sorbet clémentine yuzu*

*Citrus composition, clementine yuzu sorbet**

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*