



LES
OMBRES
QUAI BRANLY

DÎNER & WEEK-END

DINER & 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

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

ENTREES — STARTERS

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

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

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

PLATS — MAIN COURSES

-  **Noix de Saint-Jacques de la baie de Seine, topinambours +12€**
Scallops from the Bay of Seine, Jerusalem artichokes +12€

-  **Lotte, panais à la braise, sauce Champagne et œufs de poisson**
Monkfish, ember-roasted parsnip, Champagne sauce, fish roe

- ✓ **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€

Épaule d'agneau de lait confite, petit épeautre, raz el hanout et crème aux herbes +24€ pour 2 personnes
Slow-braised milk-fed lamb shoulder, spelt, ras el hanout, herb cream +24€ for two guests

✓ 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*

✓ **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 2026.
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 2026.