LES OMBRES

ROOFTOP DU MUSÉE DU QUAI BRANLY

DÎNER, WEEK-END & JOURS FÉRIÉS

20 MUSÉE DU QUAI BRANLY JACQUES CHIRAC

20 ans de dialogue des cultures

DÎNER, WEEK-END & JOURS FÉRIÉS

Tous les soirs et les déjeuners du week-end et jours fériés
Every evening and at lunchtime on weekends and public holidays

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

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

Plat végétarien – *Vegetarian dish*

ENTRÉES – *STARTERS*

Cappuccino de potimarron à la châtaigne, oseille et graines de courge torréfiées
Butternut and chesnut cappuccino, sorrel & roasted pumpkin seed

Vitello tonnato, câpres, huile de citron
Vitello tonnato, capers, lemon oil

Terrine de foie gras de canard, épices douces et gelée à l'hibiscus +10€
Duck foie gras terrine, sweet spice & hibiscus jelly +10€

Gratin de macaronis, artichaut, vieux Comté et truffe d'automne, émulsion au vin jaune +10€
Baked macaroni, artichoke, aged Comté & autumn truffle, Vin Jaune emulsion +10€

Chair de tourteau en mimosa, poutargue, gelée de pomme et céleri, caviar oscietre de la maison Kaviari +10€
Brown crab meat mimosa, bottarga, apple and celery jelly, ossetra caviar from «Maison Kaviari» +10€

PLATS – *MAIN COURSES*

Retour de pêche snackée, fenouils en différentes textures et jus d'une bouillabaisse au pastis
Seared market's catch, fennel in different textures & bouillabaisse with anise sprit

Cabillaud en ballotine, coco de Paimpol aux coquillages et chorizo
Cod ballotine, Paimpol bean with seashell and chorizo

Saint Jacques de la baie de Seine au lard de Colonnata, topinambour et bisque de corail au Cognac +12€
Seared Baie de Seine scallops, Colonnata lardo, Jerusalem artichoke & coral and Cognac bisque +12€

Ravioles de ricotta et épinard, citron de Sicile et pignons de pin
Ricotta and spinach ravioles, sicilian lemon & pine nuts

Volaille de Luteau rôtie, estragon, champignons sautés, émulsion sous-bois et jus réduit
Roasted Luteau poultry, tarragon, sautéed mushrooms, woodland emulsion & reduced jus

Côte de veau cuit au sautoir, céleri confit , moutarde en pickles et sauce Noilly Prat +12€
Pan-seared veal chop, confit celeri, mustard pickles & Noilly Prat sauce +12€

FROMAGE ET DESSERTS – *CHEESE & DESSERTS*

Sélection de fromages de Marie-Anne Cantin
Cheese selection from Marie-Anne Cantin

Mille feuille à la vanille, caramel beurre salée
Vanilla mille feuille, salted butter caramel

Paris Brest «Les Ombres», pralinée noisette
Paris Brest «Les Ombres», hazelnut praliné

Pavlova pomme Granny Smith, kiwi et sorbet citron vert
Granny Smith apple Pavlova, kiwi & lime sorbet

Palet noisette et chocolat, glace aux deux vanilles +6€
Hazelnut & chocolate entremets, two vanilla ice cream +6€

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 / Automne 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 / Autumn 2026.