

BOUTURE

128€ — (5 PLATS 5 DISHES)

FEUILLE

158€ — (6 PLATS 6 DISHES)

Fine feuille de pâte à l'aubergine, breuil et œuf confit

*Delicate aubergine pasta leaf,
breuil fresh cheese and confit egg*

Haricots verts sur la braise,
encornet mariné, feuilles de figuier et aioli

*Green beans on the embers,
marinated squid, fig tree leaves and aioli*

Turbot à peine cuit, pomme de mer, algues et étrille

*Lightly cooked turbot, tiny potatoes,
seaweed et velvet crab*

AND/OR

Bœuf de Galice grillé, bolognaise de mûres épicée,
girolles et moelle
*Grilled beef from Galice, spiced blackberry bolognese,
girolles and bone marrow*

Nectavigne pochée et à cru, citron et sorbet verveine
Poached and raw nectavigne, lemon and verbena sorbet

Chocolat légèrement fumé, riz noir sauvage et saké
Lightly smoked chocolate, wild black rice and sake

FLORAISON

188€

Fleur de courgette en tempura,
miso et paprika, chèvre affiné
*Courgette flower tempura, miso and parika,
matured goat cheese*

Fine feuille de pâte à l'aubergine, breuil et œuf confit
*Delicate aubergine pasta leaf,
breuil fresh cheese and confit egg*

Haricots verts sur la braise, encornet mariné,
feuilles de figuier et aioli
*Green beans on the embers,
marinated squid, fig tree leaves and aioli*

Turbot à peine cuit, pomme de mer, algues et étrille
*Lightly cooked turbot, tiny potatoes,
seaweed et velvet crab*

Araignée de mer rafraîchie, corail émulsionné,
melon et fleur de sureau
*Chilled spider crab, foamy coral,
melon and elderflower*

Bœuf de Galice grillé, bolognaise de mûres épicée,
girolles et moelle
*Grilled beef from Galice, spiced blackberry bolognese,
girolles and bone marrow*

Nectavigne pochée et à cru, citron et sorbet verveine
Poached and raw nectavigne, lemon and verbena sorbet

Chocolat légèrement fumé, riz noir sauvage et saké
Lightly smoked chocolate, wild black rice and sake

Prix nets en euro, taxes et service compris / Un document récapitulatif des allergènes est en libre accès et consultable auprès de nos équipes / Le restaurant les ombres ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine française de leurs viandes / Eté 2024

Net prices in euro, taxes and service included / An allergen summary is in free access, please ask a member of our team / Les Ombres restaurant as well as its suppliers, guarantee the French origin of their meats / Summer 2024

ASSORTIMENT DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS — 18€
ASSORTMENT OF CHEESES FROM OUR REGIONS