

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*

Tomates de nos paysans, myrtilles vinaigrées,
truite de Banka fumée et amandes
*Tomatoes from our farmers, pickled blueberries,
smoked trout from Banka and almonds*

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

AND/OR

Pigeon de Mesquer rôti, prunes grillées,
épeautre croustillant et jalapeños
*Roasted pigeon from Mesquer, grilled plums,
crispy buckwheat and jalapeños*

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€

Cocos de Paimpol, moules de Groix et orange brûlée
*Paimpol coco beans,
mussels from Groix and charred orange*

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

Tomates de nos paysans, myrtilles vinaigrées,
truite de Banka fumée et amandes
*Tomatoes from our farmers, pickled blueberries,
smoked trout from Banka and almonds*

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

Crevettes impériales de l'île d'Oléron sur la braise,
lait ribot et sarrasin, jus des têtes
*Imperial shrimps from Oléron island on the embers,
buttermilk and buckwheat*

Pigeon de Mesquer rôti, prunes grillées,
épeautre croustillant et jalapeños
*Roasted pigeon from Mesquer, grilled plums,
crispy buckwheat and jalapeños*

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