



LES
OMBRES
QUAI BRANLY

RÉVEILLON DE NOËL

24 — 12 — 2024

— 338€ —

— ACCORD METS/VIN 160€ —

Langoustines rafraîchies, caviar gold, fin consommé

Chilled langoustines, gold caviar, delicate consommé

Agnolotti de courge, bolognaise épicée et truffe noire

Gourg agnolotti, spiced bolognese and black truffle

Homard bleu sur la braise,

navet boule d'or, café et poivre vert

Blue lobster on the embers,

golden turnip, coffee and green pepper

Volaille de Bresse Albuféra,

salsifis croustillant et trompettes de la mort

Albufera-style chicken from Bresse,

crispy salsify and black trumpets

Brie de Meaux truffé

Truffled Brie de Meaux

Kiwi marinés, herbes fraîches et algues du Croisic

Marinated kiwi, fresh herbs and seaweed from Le Croisic

Bûche de Noël au chocolat de notre Manufacture

Chocolate from our Manufacture Yule Log