

LE DÉJEUNER

DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOUR FÉRIÉ

FROM MONDAY TO FRIDAY, EXCLUDING BANK HOLIDAY

— 58€ —

Agnolotti de courge,
bolognaise épicée et pourpier sauvage

*Gourd agnolotti,
spiced bolognese and wild purslane*



Poisson de la pêche du jour au sautoir,
pommes de mer et condiment tarama

*Seared daily catch,
sea potatoes and tarama condiment*



Cédrat de chez Bachès confit, lait ribot, pesto de sapin

Confit citron from Bachès, buttermilk, fir tree pesto

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 / Automne 2024

DÉJEUNER SUR BRANCHE

— 98€ —

BOISSONS INCLUSES

DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOUR FÉRIÉ

Agnolotti de courge,
bolognaise épicée et pourpier sauvage

OU

Brioche feuilletée de chou-fleur,
jus des feuilles grillées, ajo blanco

Poulpe saisi, betterave fumée au foin, amarante et anchois

OU

Canard Burgaud farci au lardo di Colonnata,
chou vert croustillant et trompettes de la mort

Cédrat de chez Bachès confit, lait ribot, pesto de sapin

OU

Mousse noisette légèrement acidulée,
croustillant au zaatar



2 VERRES DE VINS

EAU MINÉRALE ET BOISSON CHAUDE

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 / Automne 2024

LUNCH ON THE BRANCH

— 98€ —

INCLUDING DRINKS

FROM MONDAY TO FRIDAY, EXCLUDING BANK HOLIDAY

Gourd agnolotti, spiced bolognese
and wild purslane

OR

Cauliflower puff pastry brioche,
grilled leaf jus, ajo blanco

Seared octopus, hay smoked beetroot,
amaranth and anchovy

OR

Burgaud duck stuffed with lardo di Colonnata,
crispy green cabbage and black trumpets

Confit citron from Bachès, buttermilk, fir tree pesto

OR

Lightly tangy hazelnut mousse, zaatar crisp



2 GLASS OF WINE

MINERAL WATER AND HOT DRINK

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 / Fall 2024

RHIZOME

88€ UNIQUEMENT AU DÉJEUNER *ONLY FOR LUNCH*

Agnolotti de courge,
bolognaise épicée et pourpier sauvage 🍷
Gourd agnolotti, spiced bolognese and wild purslane

OU/OR

Brioche feuilletée de chou-fleur,
jus des feuilles grillées, ajo blanco 🍷
Cauliflower puff pastry brioche, grilled leaf jus, ajo blanco

Poulpe saisi, betterave fumée au foin, amarante et anchois
*Seared octopus, hay smoked beetroot,
amaranth and anchovy*

OU/OR

Canard Burgaud farci au lardo di Colonnata,
chou vert croustillant et trompettes de la mort
*Burgaud duck stuffed with lardo di Colonnata,
crispy green cabbage and black trumpets*

Cédrat de chez Bachès confit, lait ribot, pesto de sapin
Confit citron from Bachès, buttermilk, fir tree pesto

OU/OR

Mousse noisette légèrement acidulée, croustillant au zaatar
Lightly tangy hazelnut mousse, zaatar crisp

🍷 **CAVIAR GOLD SUR VOTRE PLAT — 30€**
ADD GOLD CAVIAR ON YOUR DISH

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 / Automne 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 / Fall 2024

BOUTURE

128€ — (5 PLATS 5 DISHES)

FEUILLE

158€ — (6 PLATS 6 DISHES)

Agnolotti de courge,
bolognaise épicée et pourpier sauvage 🍷
Gourd agnolotti, spiced bolognese and wild purslane

Brioche feuilletée de chou-fleur,
jus des feuilles grillées, ajo blanco 🍷
Cauliflower puff pastry brioche, grilled leaf jus, ajo blanco

Poulpe saisi, betterave fumée au foin, amarante et anchois
*Seared octopus, hay smoked beetroot,
amaranth and anchovy*

AND/OR

Canard Burgaud farci au lardo di Colonnata,
chou vert croustillant et trompettes de la mort
*Burgaud duck stuffed with lardo di Colonnata,
crispy green cabbage and black trumpets*

Cédrat de chez Bachès confit, lait ribot, pesto de sapin
Confit citron from Bachès, buttermilk, fir tree pesto

Mousse noisette légèrement acidulée, croustillant au zaatar
Lightly tangy hazelnut mousse, zaatar crisp

TRUFFE BLANCHE RÂPEE DEVANT VOUS
SUR LE METS DE VOTRE CHOIX — 50€
WHITE TRUFFLE SHAVED IN FRONT OF YOU
ON YOUR CHOSEN DISH

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

FLORAISON

— 188€

Chanterelles jaunes poêlées, foie gras de canard et vin jaune
Pan-seared chanterelles, duck foie gras and vin jaune

Agnolotti de courge, bolognaise épicée et pourpier sauvage
Gourd agnolotti, spiced bolognese and wild purslane

Brioche feuilletée de chou-fleur,
jus des feuilles grillées, ajo blanco
*Cauliflower puff pastry brioche,
grilled leaf jus, ajo blanco*

Poulpe saisi, betterave fumée au foin, amarante et anchois
*Seared octopus, hay smoked beetroot,
amaranth and anchovy*

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

Canard Burgaud farci au lardo di Colonnata, chou vert
croustillant et trompettes de la mort
*Burgaud duck stuffed with lardo di Colonnata, crispy green
cabbage and black trumpets*

Cédrat de chez Bachès confit, lait ribot, pesto de sapin
Confit citron from Bachès, buttermilk, fir tree pesto

Mousse noisette légèrement acidulée, croustillant au zaatar
Lightly tangy hazelnut mousse, zaatar crisp