



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

DÉJEUNER DE NOËL

25 — 12 — 2024

— 228€ —

— ACCORD METS/VIN 90€ —

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

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

BRIE DE MEAUX TRUFFÉ — 18€

TRUFFLED BRIE DE MEAUX



2025

REVEILLON DE LA SAINT – SYLVESTRE

31 — 12 — 2024

— 458€ —

— ACCORD METS/VIN 160€ —

— BOUTEILLE DE DOM PÉRIGNON 2013 400€ —

Langoustines rafraîchies, caviar gold, fin consommé

Chilled langoustines, gold caviar, delicate consommé

2024

Agnolotti de courge, bolognaise épicée et truffe noire

Gourg agnolotti, spiced bolognese and black truffle

2024

Homard bleu sur la braise, navet, café et poivre vert

Blue lobster on the embers, turnip, coffee and green pepper

2024

Volaille de Bresse Albuféra, salsifis croustillant et trompettes de la mort

Albufera chicken from Bresse,
crispy salsify and black trumpets

2024

Brie de Meaux truffé

Truffled Brie de Meaux

2024

Kiwi marinés, herbes fraîches et algues du Croisic

Marinated kiwi, fresh herbs and seaweed from Le Croisic

2025

Composition chocolat de notre Manufacture à Paris

Chocolate from our Manufacture in Paris delight

DÎNER DU JOUR DE L'AN

01 — 01 — 2025

— 228€ —

— ACCORD METS/VIN 110€ —

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, café et poivre vert

Blue lobster on the embers, 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

Kiwi marinés, herbes fraîches et algues du Croisic

Marinated kiwi, fresh herbs and seaweed from Le Croisic

Composition chocolat de notre Manufacture à Paris

Chocolate from our Manufacture in Paris delight

BRIE DE MEAUX TRUFFÉ — 18€
TRUFFLED BRIE DE MEAUX