

RHIZOME

78€ UNIQUEMENT AU DÉJEUNER *ONLY FOR LUNCH*

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

STARTER + MAIN + DESSERT

DÉJEUNER SUR BRANCHE

98€ UNIQUEMENT AU DÉJEUNER *ONLY FOR LUNCH*

RHIZOME + 2 VERRES DE VIN + EAU + BOISSON CHAUDE

RHIZOME + 2 GLASSES OF WINE + WATER + HOT DRINK

BOUTURE

128€ — (5 PLATS 5 *DISHES*)

2 ENTRÉE + PLAT + 2 DESSERT

2 STARTERS + MAIN + 2 DESSERTS)

TRUFFE NOÏRE RAPEE DEVANT VOUS
SUR LE METS DE VOTRE CHOIX — **30€**
*BLACK TRUFFLE SHAVED IN FRONT OF YOU
ON YOUR CHOSEN DISH*


 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 / Hiver 2025


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 / Winter 2025

ENTRÉE / *STARTER*

Pâtes de topinambours, ricotta fumée et truffe noire
*Jerusalem artichoke pasta,
smoked ricotta and black truffle*

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

PLAT / *MAIN*

Noix de Saint-Jacques de la baie de Seine à la flamme,
barbes croustillantes, jus d'oignon gratiné 
*Charred sea scallops from Seine bay,
crispy barb, gratinated onion jus*

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*

DESSERT

Kiwi mariné à la laitue de mer,
sorbet aux herbes fraîches
Kiwi marinated with sea lettuce, fresh herb sorbet

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

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

BOUTURE

128€ — (5 PLATS 5 DISHES)

FEUILLE

158€ — (6 PLATS 6 DISHES)

Pâtes de topinambours, ricotta fumée et truffe noire

*Jerusalem artichoke pasta,
smoked ricotta and black truffle*

Brioche feuilletée de chou-fleur,

jus des feuilles grillées, ajo blanco 🍷

*Cauliflower puff pastry brioche,
grilled leaf jus, ajo blanco*

Noix de Saint-Jacques de la baie de Seine à la flamme,

barbes croustillantes, jus d'oignon gratiné 🍷

*Charred sea scallops from Seine bay,
crispy barb, gratinated onion jus*

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*

Kiwi mariné à la laitue de mer, sorbet aux herbes fraîches

Kiwi marinated with sea lettuce, fresh herb sorbet

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

FLORAISON

188€ — (8 PLATS 8 DISHES)

Betteraves en croûte de sel, condiment hibiscus

Beetroot in a salt crust, hibiscus condiment

Pâtes de topinambours, ricotta fumée et truffe noire

*Jerusalem artichoke pasta,
smoked ricotta and black truffle*

Brioche feuilletée de chou-fleur,

jus des feuilles grillées, ajo blanco 🍷

*Cauliflower puff pastry brioche,
grilled leaf jus, ajo blanco*

Noix de Saint-Jacques de la baie de Seine à la flamme,

barbes croustillantes, jus d'oignon gratiné 🍷

*Charred sea scallops from Seine bay,
crispy barb, gratinated onion jus*

Crevettes impériales de l'île d'Oléron sur la braise,

sarrasin, jus des têtes

*Imperial shrimps from Oléron island
on the embers, buckwheat*

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*

Kiwi mariné à la laitue de mer, sorbet aux herbes fraîches

Kiwi marinated with sea lettuce, fresh herb sorbet

Mousse noisette légèrement acidulée,

croustillant au zaatar

Lightly tangy hazelnut mousse, zaatar crisp

TRUFFE NOÏRE RAPEE DEVANT VOUS
SUR LE METS DE VOTRE CHOIX — 30€
BLACK TRUFFLE SHAVED IN FRONT OF YOU
ON YOUR CHOSEN 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 / Hiver 2025
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 / Winter 2025

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