

## 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*

 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 / Printemps 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 / Spring 2025*

## ENTRÉE / STARTER

Asperges blanches au sautoir,  
andouille gasconne, sarrasin et ail des ours  
*Seared white asparagus, andouille from Gasconne,  
buckwheat and wild garlic*

Sardine marinée,  
écailles en persillade et sofrito d'algues   
*Charred sardine, souffléed scales  
with parsley and seaweed sofrito*

## PLAT / MAIN

Aile de raie aux algues kombu, cime di rapa et vin jaune   
*Skate wing with kombu seaweed,  
cime di rapa and vin jaune*

Selle d'agneau rôtie, beignet d'artichaut,  
cumin et coriandre  
*Roasted saddle of lamb, crispy artichokes,  
cumin and coriander*

## DESSERT

Pamplemousse frais et confit,  
praliné pistache, poivre Timut  
*Fresh and confit grapefruit,  
pistachio praline, Timur pepper*

Composition vanille de Madagascar et tequila  
*Vanilla from Madagascar and tequila composition*

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