

**LES OMBRES**

QUAI BRANLY

**ENTRÉE**



- Tartare d'huîtres, wakame, gingembre et concombre grillé, 'bulle' de gin **32**
- Maquereau de Bretagne mariné, romaine et olives noires **28**
- Foie gras de canard, fine gelée au poivre, brioche feuilletée **29**
- Salade de légumes et fruits d'été, fromage frais **28**

**SIGNATURE**

- Cookpot de primeurs de saison et herbes fraîches **29**
- Filet de veau du Limousin au sautoir, pommes de Noirmoutier et échalotes 'brûlée' **50**

**PLAT**

- Bar grillé, artichauts, tum d'algues et fleurs d'ail **48**
- Rouget à l'unilatéral, petits pois, oignons nouveaux et palourdes **48**
- Poitrine de cochon Francilin cuisinée longuement, blettes et petit épeautre **44**
- Volaille pattes bleues rôtie, carottes, capucine et yaourt **46**

**DESSERT**

- Composition tout chocolat\* **19**
- Déclinaison de cerises au soja, sorbet herbes fraîches\* **19**
- Mousse légère aux noisettes, d'autres torrifiés et citron\* **19**
- Rhubarbe fondante et croquante, cascara de café, condiment d'une tarte **19**



\*\*\*\*\*

**DÉJEUNER DE PRINTEMPS • 48**

- Amuse-bouche
- Fin velouté de fèves, caillé de brebis fumé
- Merlu de nos côtes, légumes de saison
- Mousse légère aux noisettes, d'autres torrifiées et citron\*



\*\*\*\*\*

**OMBRE ET LUMIÈRE • 88**

- Amuse-bouche
- Foie gras de canard, fine gelée au poivre, brioche feuilletée
- ou
- Maquereau de Bretagne mariné, romaine et olives noires
- Bar grillé, artichauts, tum d'algues et fleurs d'ail
- ou
- Poitrine de cochon Francilin cuisinée longuement, blettes et petit épeautre




- Mousse légère aux noisettes, d'autres torrifiées et citron\*
- ou
- Rhubarbe fondante et croquante, cascara de café, condiment d'une tarte

\*\*\*\*\*



PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICE COMPRIS / SI VOUS SOUFFREZ D'UNE ALLERGIE OU D'INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE, MERCI DE LE FAIRE SAVOIR À UN MEMBRE DE L'ÉQUIPE LORS DE VOTRE COMMANDE. LE RESTAURANT LES OMBRES AINSI QUE SES FOURNISSEURS S'ENGAGENT ET GARANTISSENT L'ORIGINE FRANÇAISE DE SES VIANDES - ÉTÉ 2022

\* ISSUS DE NOS MANUFACTURES À PARIS

<b>STARTER</b>	
Oyster, wakame and ginger tartar grilled cucumber, gin 'bubble'	32
Marinated mackerel from Brittany, romaine lettuce and black olives	28
Duck foie gras, delicate pepper gelée, puffed pastry brioche	29
Summer vegetable and fruit salad, fresh cheese	28

<b>SIGNATURE</b>	
Cookpot of early vegetables and fresh herbs	29
Seared veal tenderloin from Limousin, tiny potatoes and charred shallots	50

<b>MAIN</b>	
Grilled sea bass, artichokes, seaweed and garlic blossom tum	48
Red mullet cooked one side, green peas, spring onions and vongole	48
Slowly cooked Francilin pork belly, Swiss chards and small spelt	44
Roasted 'Pattes bleues' chicken, carrots, nasturtium and yogurt	46

<b>DESSERT</b>	
All about chocolate*	19
Cherry and soy variation, fresh herb sorbet	19
Delicate hazelnut mousse, some toasted, lemon*	19
Tender and crunchy rhubarb, coffee cascara, tart condiment	19



\*\*\*\*\*

**DÉJEUNER DE PRINTEMPS • 48**

- Amuse-bouche
- Delicate fava bean velouté, smoked ewe's curd
- Seared half-salted hake, green pea casserole
- Delicate hazelnut mousse, some toasted, lemon\*



\*\*\*\*\*

**OMBRE ET LUMIÈRE • 88**

- Amuse-bouche
- Duck foie gras, delicate pepper gelée,  
puffed pastry brioche
- or
- Marinated mackerel from Brittany,  
romaine lettuce and black olives
- Grilled sea bass, artichokes,  
seaweed, garlic blossom tum
- or
- Slowly cooked Francilin pork belly,  
Swiss chards and small spelt



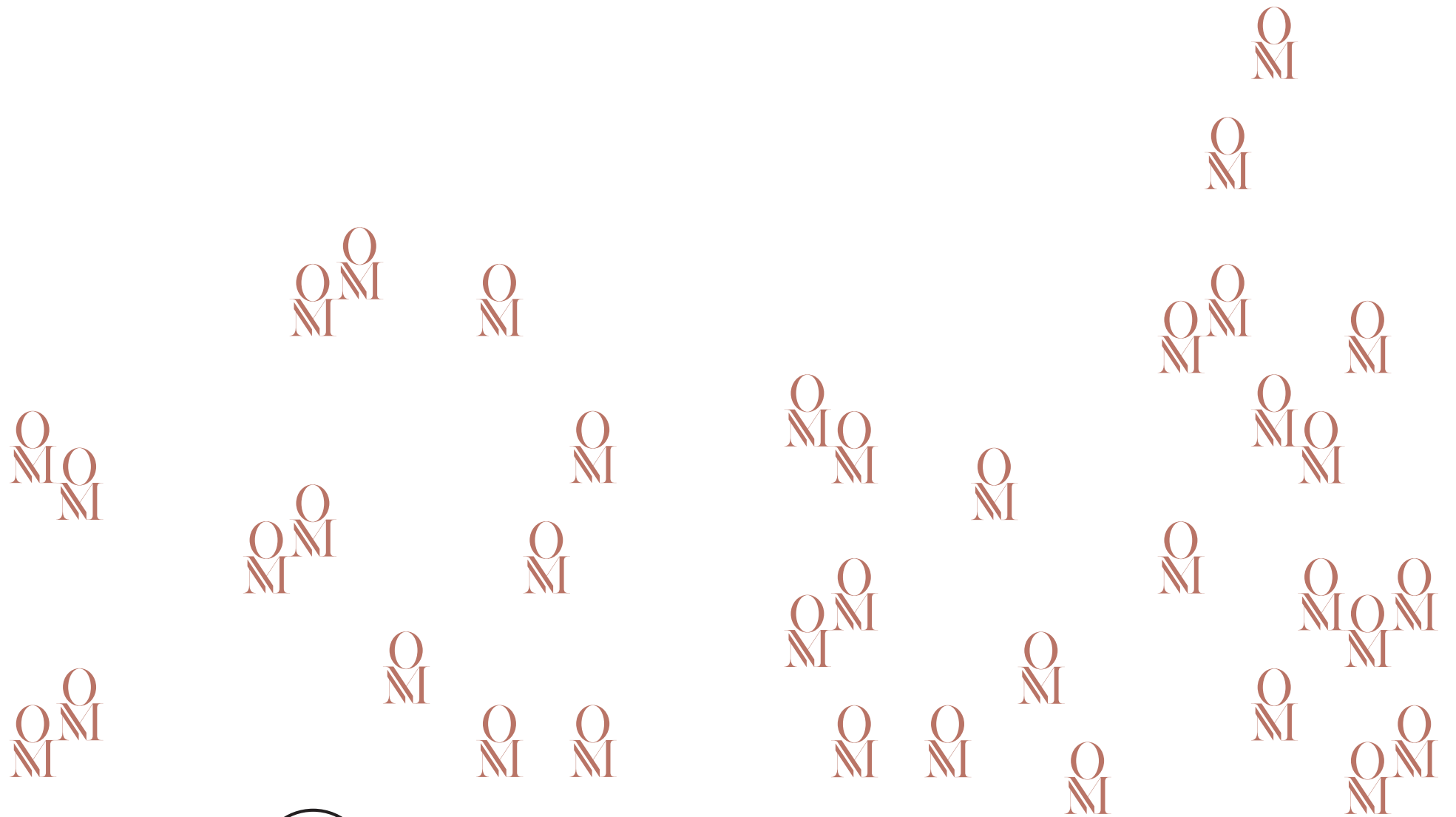
- Delicate hazelnut mousse, some toasted, lemon\*
- or
- Tender and crunchy rhubarb, coffee cascara,  
tart condiment



\*\*\*\*\*

NET PRICES IN EURO, TAXES AND SERVICE INCLUDED / IF YOU SUFFER ANY FOOD ALLERGY OR INTOLERANCE,  
PLEASE ADVISE A MEMBER OF OUR TEAM. LES OMBRES RESTAURANT AS WELL AS ITS SUPPLIERS GUARANTEE THE  
FRENCH ORIGIN OF MEATS - SUMMER 2022

\* MADE IN OUR MANUFACTURES IN PARIS



**LES OMBRES**

QUAI BRANLY



**OMBRE ET LUMIÈRE • 88**

Amuse-bouche

Foie gras de canard,  
fine gelée au poivre, brioche feuilletée  
ou  
Maquereau de Bretagne mariné,  
romaine et olives noires

Bar grillé, artichauts,  
tum d'algues et fleurs d'ail

ou  
Poitrine de cochon Francilin cuisinée longuement,  
blettes et petit épeautre

Mousse légère aux noisettes, d'autres torréfiées et citron\*

ou  
Rhubarbe fondante et croquante, cascara de café,  
condiment d'une tarte



**JARDIN SUSPENDU • 128**

Amuse-bouche

Tartare d'huîtres, wakame,  
gingembre et concombre grillé, 'bulle' de gin

Foie gras de canard,  
fine gelée au poivre, brioche feuilletée

Rouget à l'unilatéral, petits pois,  
oignons nouveaux et palourdes

Volaille pattes bleues rôtie,  
carottes, capucine et yaourt

Déclinaison de cerises au soja,  
sorbet herbes fraîches\*

Composition tout chocolat\*





**OMBRE ET LUMIÈRE • 88**

Amuse-bouche

Duck foie gras, delicate pepper gelée,  
puffed pastry brioche

or

Marinated mackerel from Brittany,  
romaine lettuce and black olives

Grilled sea bass, artichokes,  
seaweed, garlic blossom tum

or

Slowly cooked Francilin pork belly,  
Swiss chards and small spelt

Delicate hazelnut mousse, some toasted, lemon\*

or

Tender and crunchy rhubarb, coffee cascara,  
tart condiment



**JARDIN SUSPENDU • 128**

Amuse-bouche

Oyster, wakame and ginger tartar,  
grilled cucumber, gin 'bubble'

Duck foie gras,  
delicate pepper gelée, puffed pastry brioche

Red mullet cooked one side, green peas,  
spring onions and vongole

Roasted 'Pattes bleues' chicken, carrots,  
nasturtium and yogurt

Cherry and soy variation, fresh herb sorbet\*

All about chocolate\*

