



LES OMBRES

QUAI BRANLY



LES OMBRES

QUAI BRANLY



DÉJEUNER D'ÉTÉ • 58

Amuse-bouche

Fin velouté de fèves, caillé de brebis fumé

Merlu de nos côtes meunière, légumes d'été

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

ou

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



LES OMBRES

QUAI BRANLY



DÉJEUNER D'ÉTÉ • 58

Amuse-bouche

Delicate fava bean velouté, smoked ewe's curd

Meunière-style hake for our coasts, summer vegetables

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



LES OMBRES

QUAI BRANLY



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

Turbot meunière, œufs de poisson fumés
et courgette fleur, leche de tigre végétal

Volaille pattes bleues rôtie,
carottes, capucine et yaourt

Déclinaison de cerises au soja,
sorbet herbes fraîches*

Composition tout chocolat*



LES OMBRES

QUAI BRANLY



JARDIN SUSPENDU • 128

Amuse-bouche

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

Duck foie gras,
delicate pepper gelée, puffed pastry brioche

Turbot 'à la meunière', smoked fish eggs
and courgette, veggie leche de tigre

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

Cherry and soy variation, fresh herb sorbet*

All about chocolate*

