



LES OMBRES

QUAI BRANLY



LES OMBRES

QUAI BRANLY



DÉJEUNER D'ÉTÉ • 58

Amuse-bouche

Tomates multicolores de nos maraîchers,
nectarine givrée et vinaigre de gingembre

Poisson de la pêche du jour, courgette fleur, leche de tigre végétal

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



OMBRE ET LUMIÈRE • 88

Amuse-bouche

Foie gras de canard marbré
aux feuilles de figuier brûlées, brioche feuilletée

ou

Maquereau de Bretagne mariné,
romaine et olives noires

Bar grillé, haricots verts,
anchois et hachard au vert

ou

Selle d'agneau rôtie, bolognaise d'aubergines, ricotta et menthe

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

Heirloom tomatoes from our gardeners,
frozen nectarine and ginger vinegar

Catch of the day, courgette, veggie leche de tigre

Delicate hazelnut mousse, some toasted, lemon*



OMBRE ET LUMIÈRE • 88

Amuse-bouche

Duck foie gras marbled
with 'burnt' fig tree leaves, puff pastry brioche
or

Marinated mackerel from Brittany,
romaine lettuce and black olives

Grilled sea bass, garden beans,
anchovies and green harchard
or

Roasted saddle of lamb,
bolognese-style aubergine, ricotta and mint

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 marbré
aux feuilles de figuier brûlées, 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 prunes 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 marbled
with 'burnt' fig tree leaves, puff pastry brioche

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

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

Plum and soy variation, fresh herb sorbet*

All about chocolate*

