



LES OMBRES

QUAI BRANLY

ENTRÉES

Salade d'été, condiment romaine brûlée, pistache	24
Maquereau de ligne en saumure, fenouil, fruits rouges	24
Bœuf de Normandie mi-séché, chèvre frais et melon	26
Foie gras de canard confit, rhubarbe, brioche toastée	28
Œuf mollet à la Cardinal, épinards et écrevisses	30

SIGNATURE

Cookpot de quinoa et légumes de saison, bouillon épicié	26
---	----

POISSONS

Saint-pierre grillé, courgettes, tomates, olives	42
Turbot snacké, légumes verts, caviar d'Aquitaine	48
Lieu jaune à la vapeur d'algues, écorces de citron, artichauts et salicornes	36

VIANDES

Filet de bœuf de Normandie aux poivres, pommes Anna	45
Côte de cochon Francilin, aubergine, carotte et fenouil	42
Volaille noire de Challans Label Rouge, céréales et fruits du moment	40



MENU COLLECTION

84

Accord mets et vins

3 verres de 10cl et 2 verres de 8cl

50

Fin velouté rafraîchi de petits pois, crème mi-montée

Bœuf de Normandie mi-séché, chèvre frais et melon

Lieu jaune à la vapeur d'algues, écorces de citron, artichauts, salicorne

Fraises cuites et crues, herbes fraîches, sacristains

Tout chocolat*



DESSERTS

Cookpot d'abricots, amandes fraîches, glace aux trois vanilles*	14
Fraises cuites et crues, herbes fraîches, sacristains	14
Sablé breton, pistache, sorbet framboise & groseille*	16
Coupe citron*, granité Pampelle	14
Tout chocolat*	16



STARTER 

- Summer salad, 'burnt' romaine lettuce condiment, p **24**
- Line-caught mackerel pickled in brine, fennel, red berries **24**
- Half-dried beef from Normandy, fresh goat cheese and melon **26**
- Confit duck foie gras, rhubarb, toasted brioche **28**
- Soft-boiled egg 'à la Cardinal', spinach and crayfish **30**

SIGNATURE

- Cookpot of quinoa and seasonal vegetables, spicy broth **26**

FISH

- Grilled John Dory, courgettes, tomatoes and olives **42**
- Seared turbot, greens vegetables, caviar from Aquitaine **48**
- Steamed pollock with seaweed, lemon peels, artichokes and salicornia **36**

MEAT

- Peppered tenderloin of beef from Normandy, Anna potatoes **45**
- Francilin pork chop, aubergine, carrot and fennel **42**
- Label Rouge black chicken from Challans, daily cereals and fruits **40**



COLLECTION MENU

84

Wine pairing

3 glasses of 10cl and 2 glasses of 8cl

50

- Delicate chilled green pea velouté, lightly whipped cream
- Half-dried beef from Normandy, fresh goat cheese and melon
- Steamed pollock with seaweed, lemon peels, artichokes and salicornia
- Raw and cooked strawberries, fresh herbs, sacristains
- All about chocolate*



DESSERT

- Cookpot of apricots, fresh almonds, three vanille ice cream* **14**
- Raw and cooked strawberries, fresh herbs, sacristains **14**
- Shortbread, pistachio, raspberry & redcurrant sorbet* **16**
- Lemon* composition, Pampelle granité **14**
- All about chocolate* **16**