



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	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 fumée à la sauge, 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, 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, pistachio **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 **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 smoked with sage, 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, 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**

