

LES OMBRES

QUAI BRANLY

ENTRÉES



Salade d'automne, condiment butternut	24
Sardines de Bretagne marinées, piment d'Espelette, réduction d'une escabèche	26
Velouté Dubarry, caviar gold et croûtons dorés	24
Foie gras de canard confit, prunes, 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, figues et girolles, sauce dolce forte	42
Turbot snacké, fenouil et agrumes	48
Lieu jaune à la vapeur d'algues, artichauts et salicornes	36

VIANDES

Filet de bœuf de Normandie aux poivres, pommes Anna	45
Carré d'agneau, carottes, radis et champignons de crayères	44
Volaille noire de Challans Label Rouge, céréales et fruits du moment	40



MENU DÉJEUNER

48

Velouté Dubarry, croûtons dorés ou Sardines de Bretagne marinées, piment d'Espelette, réduction d'une escabèche
Cabillaud demi-sel, fenouil et agrumes ou Volaille noire de Challans Label Rouge, céréales et fruits du moment
Mont-Blanc, glace aux trois vanilles* ou Coupe citron*, granité Pampelle

DESSERTS

Cookpot de figues, jus d'une sangria, glace pâte à tartiner noisette*	14
Mont-Blanc, glace aux trois vanilles*	14
Sablé breton, pistache, sorbet framboise & groseille*	16
Coupe citron*, granité Pampelle	14
Tout chocolat*	16



STARTER 

- Autumn salad, butternut gourd condiment 24
- Marinated sardines from Brittany, Espelette pepper, escabèche reduction 26
- Dubarry velouté, gold caviar and crouton 24
- Confit duck foie gras, plums, 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, figs and girolles, dolce forte sauce 42
- Seared turbot, fennel and citrus 48
- Seaweed steamed pollock, artichokes and salicornia 36

MEAT

- Peppered tenderloin of beef from Normandy, Anna potatoes 45
- Rack of lamb, carrots, radish and mushrooms 44
- Label Rouge black chicken from Challans, daily cereals and fruits 40



LUNCH MENU

48

Dubarry velouté and crouton
or
Marinated sardines from Brittany, Espelette pepper, escabèche reduction

Half-salted cod, fennel and citrus fruits
or
Label Rouge black chicken from Challans, daily cereals and fruits

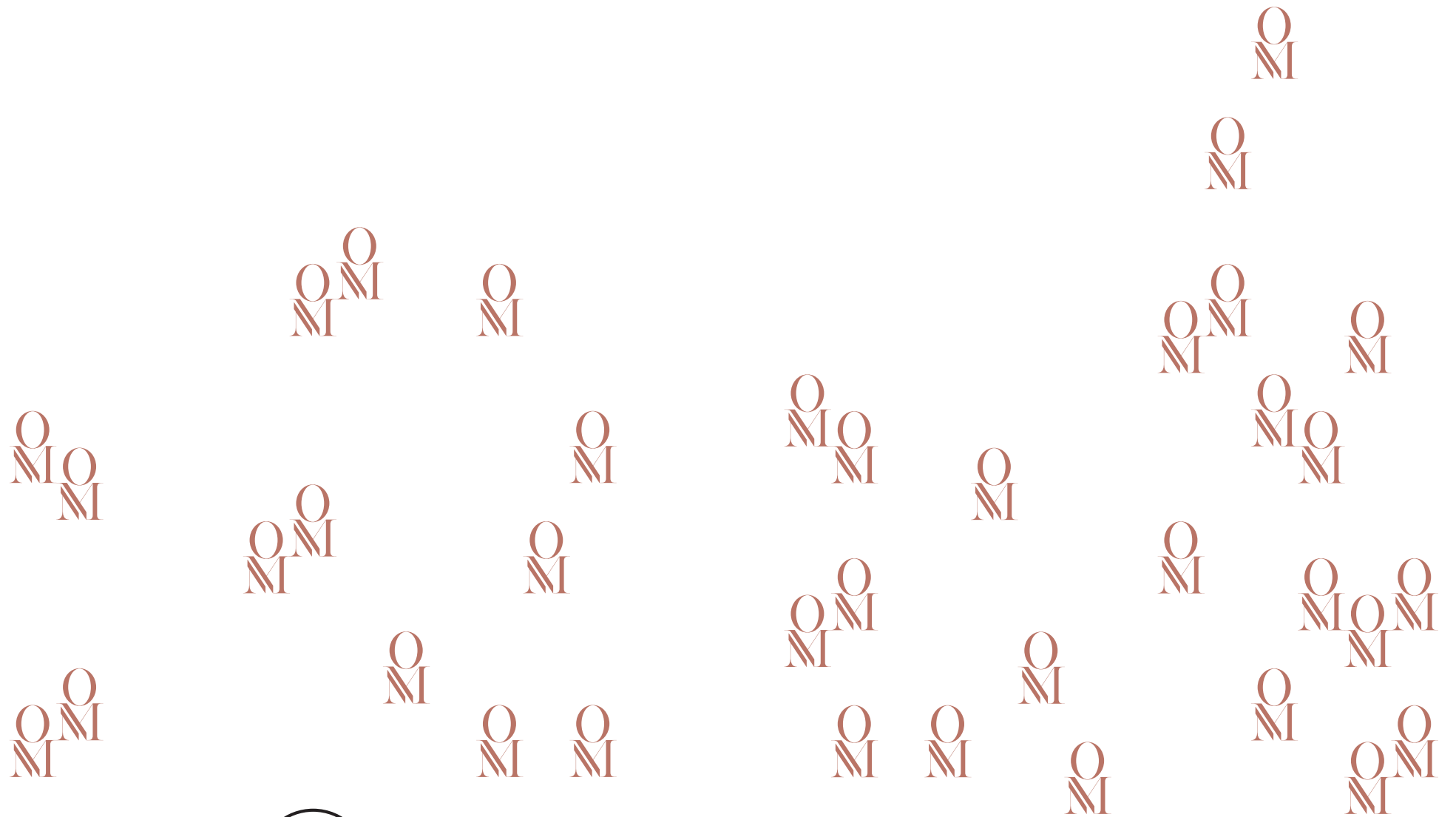
Mont-Blanc, three vanilla ice cream*
or
Lemon* composition, Pampelle granité



DESSERT

- Cookpot of figs, sangria jus, chocolate and hazelnut spread ice cream 14
- Mont-Blanc, three vanilla ice cream* 14
- Shortbread, pistachio, raspberry & redcurrant sorbet* 16
- Lemon* composition, Pampelle granité 14
- All about chocolate* 16





LES OMBRES

QUAI BRANLY

ENTRÉES



Salade d'automne, condiment butternut	24
Sardines de Bretagne marinées, piment d'Espelette, réduction d'une escabèche	26
Velouté Dubarry, caviar gold et croûtons dorés	24
Foie gras de canard confit, prunes, 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, figues et girolles, sauce dolce forte	42
Turbot snacké, fenouil et agrumes	48
Lieu jaune à la vapeur d'algues, artichauts et salicornes	36

VIANDES

Filet de bœuf de Normandie aux poivres, pommes Anna	45
Carré d'agneau, carottes, radis et champignons de crayères	44
Volaille noire de Challans Label Rouge, céréales et fruits du moment	40



MENU COLLECTION

96

Accord mets et vins

3 verres de 10cl et 2 verres de 8cl

50

Velouté Dubarry, caviar gold et croûtons dorés

Foie gras de canard confit, prunes, brioche toastée

Lieu jaune à la vapeur d'algues, artichauts et salicornes

Sablé breton, framboises, sorbet pistache & citron fleur de sel *

Tout chocolat*

DESSERTS

Cookpot de figues, jus d'une sangria, glace pâte à tartiner noisette*	14
Mont-Blanc, glace aux trois vanilles*	14
Sablé breton, pistache, sorbet framboise & groseille*	16
Coupe citron*, granité Pampelle	14
Tout chocolat*	16



STARTER 

- Autumn salad, butternut gourd condiment **24**
- Marinated sardines from Brittany, Espelette pepper, escabèche reduction **26**
- Dubarry velouté, gold caviar and crouton **24**
- Confit duck foie gras, plums, 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, figs and girolles, dolce forte sauce **42**
- Seared turbot, fennel and citrus **48**
- Seaweed steamed pollock, artichokes and salicornia **36**

MEAT

- Peppered tenderloin of beef from Normandy, Anna potatoes **45**
- Rack of lamb, carrots, radish and mushrooms **44**
- Label Rouge black chicken from Challans, daily cereals and fruits **40**



COLLECTION MENU

96

Wine pairing

3 glasses of 10cl and 2 glasses of 8cl

50

- Dubarry velouté, gold caviar and crouton
- Confit duck foie gras, plums, toasted brioche
- Seaweed steamed pollock, artichokes and salicornia
- Shortbread, raspberries, pistachio & pure sea salt lemon sorbet
- All about chocolate*

DESSERT

- Cookpot of figs, sangria jus, chocolate and hazelnut spread ice cream **14**
- Mont-Blanc, three vanilla ice cream* **14**
- Shortbread, pistachio, raspberry & redcurrant sorbet* **16**
- Lemon* composition, Pampelle granité **14**
- All about chocolate* **16**

