

LES OMBRES

QUAI BRANLY

ENTRÉES

- Asperges blanches servies tièdes, mousseline truffée **30**
- Sardines de Bretagne marinées, piment d'Espelette, réduction d'une escabèche **27**
- Foie gras de canard au naturel, orange et kumquat **29**
- Salade de légumes et fruits de printemps, condiment betterave **26**
- Œuf mollet, épinards à peine tombés, pinces de homard bleu **30**

SIGNATURE

- Cookpot de légumes de saison et herbes fraîches **27**

POISSONS

- Bar de ligne à la vapeur d'algues, artichauts et salicornes **46**
- Turbot grillé, chou-fleur, réduction de Champagne et caviar gold **48**
- Saint-pierre snacké, fenouil et agrumes **44**

VIANDES

- Côte de cochon francilin au sautoir, choux et sauce charcutière **44**
- Filet de bœuf de Normandie aux poivres, pommes Anna **48**
- Volaille jaune de Challans rôtie, légumes de saison, jus de fanes **46**



MENU DÉJEUNER

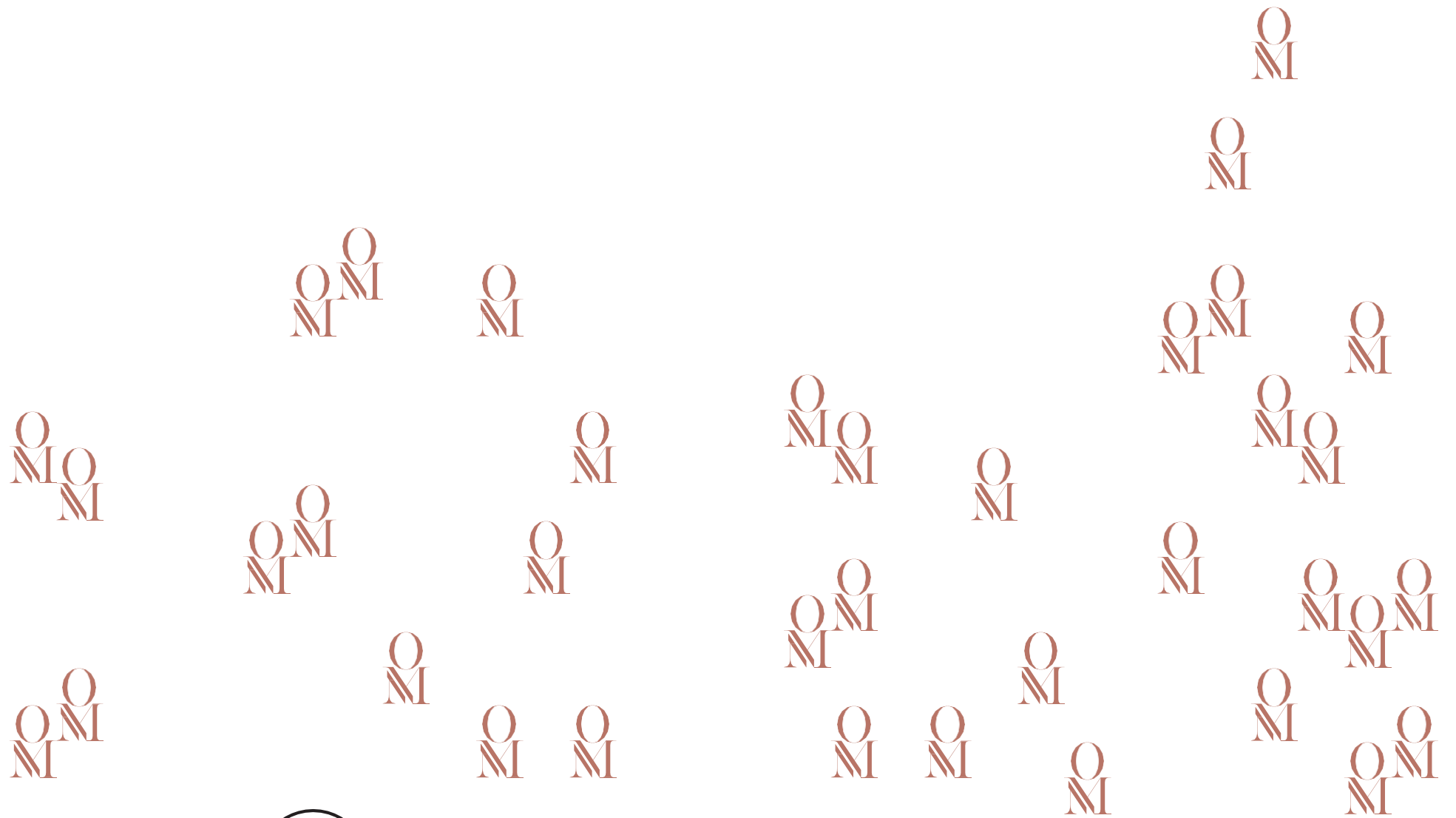
48

- Fin velouté de fèves, caillé de brebis fumé
ou
Sardines de Bretagne marinées, piment d'Espelette, réduction d'une escabèche
- Pavé de merlu poêlé, fenouil et agrumes
ou
Roasted corn-fed chicken from Challans, légumes de saison, jus de fanes
- Cookpot de pommes, sorbet aux herbes fraîches*
ou
Coupe agrumes, granité pamplemousse & vermouth*

DESSERTS

- Coupe agrumes, granité pamplemousse & vermouth* **19**
- Composition tout chocolat* **19**
- Cookpot de pomme, sorbet aux herbes fraîches* **19**
- Mousse légère aux noisettes, d'autres torrifiés et citron **19**
- Mangue rôtie à la vanille, noix de coco **19**





LES OMBRES

QUAI BRANLY

STARTER 

- Warm white asparagus, truffled mousseline sauce **30**
- Marinated sardines from Bretagne, Espelette pepper, escabèche reduction **27**
- Confit duck foie gras, orange and kumquat **29**
- Spring vegetable and fruit salad, beetroot condiment **26**
- Soft-boiled egg, quick-sautéed spinach leaves blue lobster tongs **30**

SIGNATURE

- Cookpot of seasonal vegetables and fresh herbs **27**

FISH

- Seaweed steamed line-caught sea bass artichokes and samphire **46**
- Grilled turbot, cauliflower, Champagne reduction and gold caviar **48**
- Seared John Dory, fennel and citrus **44**

MEAT

- Seared Francilin pork chop, cabbage and charcutière sauce **44**
- Peppered tenderloin of beef from Normandy, Anna potatoes **48**
- Roasted corn-fed chicken from Challans, seasonal vegetables, top jus **46**



LUNCH MENU

48

Delicate fava bean velouté,
smoked ewe's curd

or

Marinated sardines from Bretagne,
Espelette pepper, escabèche reduction

Pan-seared hake, fennel and citrus
or

Roasted corn-fed chicken from Challans,
seasonal vegetables, top jus

Cookpot of apple, fresh herb sorbet*
or

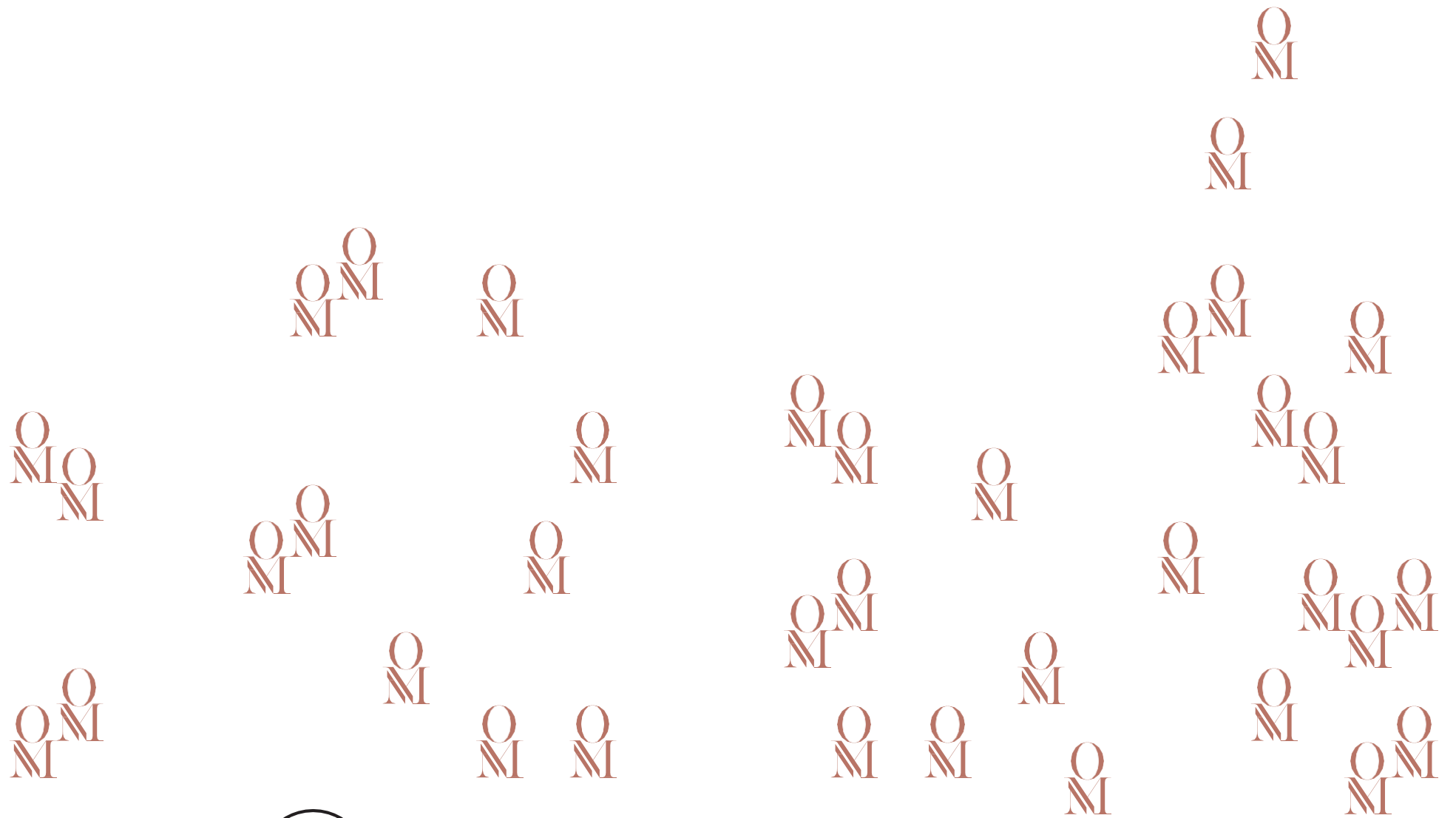
Citrus delight, grapefruit & vermouth granité*



DESSERT

- Citrus delight, grapefruit & vermouth granité* **19**
- All about chocolate* **19**
- Cookpot of apple, fresh herb sorbet* **19**
- Delicate hazelnut mousse, some toasted, lemon **19**
- Mango roasted with vanilla, coconut **19**





LES OMBRES

QUAI BRANLY

ENTRÉES

- Asperges blanches servies tièdes, mousseline truffée **30**
- Sardines de Bretagne marinées, piment d'Espelette, réduction d'une escabèche **27**
- Foie gras de canard au naturel, orange et kumquat **29**
- Salade de légumes et fruits de saison, condiment betterave **26**
- Œuf mollet, épinards à peine tombés, pinces de homard bleu **30**

SIGNATURE

- Cookpot de légumes de saison et herbes fraîches **27**

POISSONS

- Bar de ligne à la vapeur d'algues, artichauts et salicornes **46**
- Turbot grillé, chou-fleur, réduction de Champagne et caviar gold **48**
- Saint-pierre snacké, fenouil et agrumes **44**

VIANDES

- Côte de cochon francilin au sautoir, choux et sauce charcutière **44**
- Filet de bœuf de Normandie aux poivres, pommes Anna **48**
- Volaille jaune de Challans rôtie, légumes de saison, jus de fanes **46**



MENU COLLECTION

110

Amuse-bouche

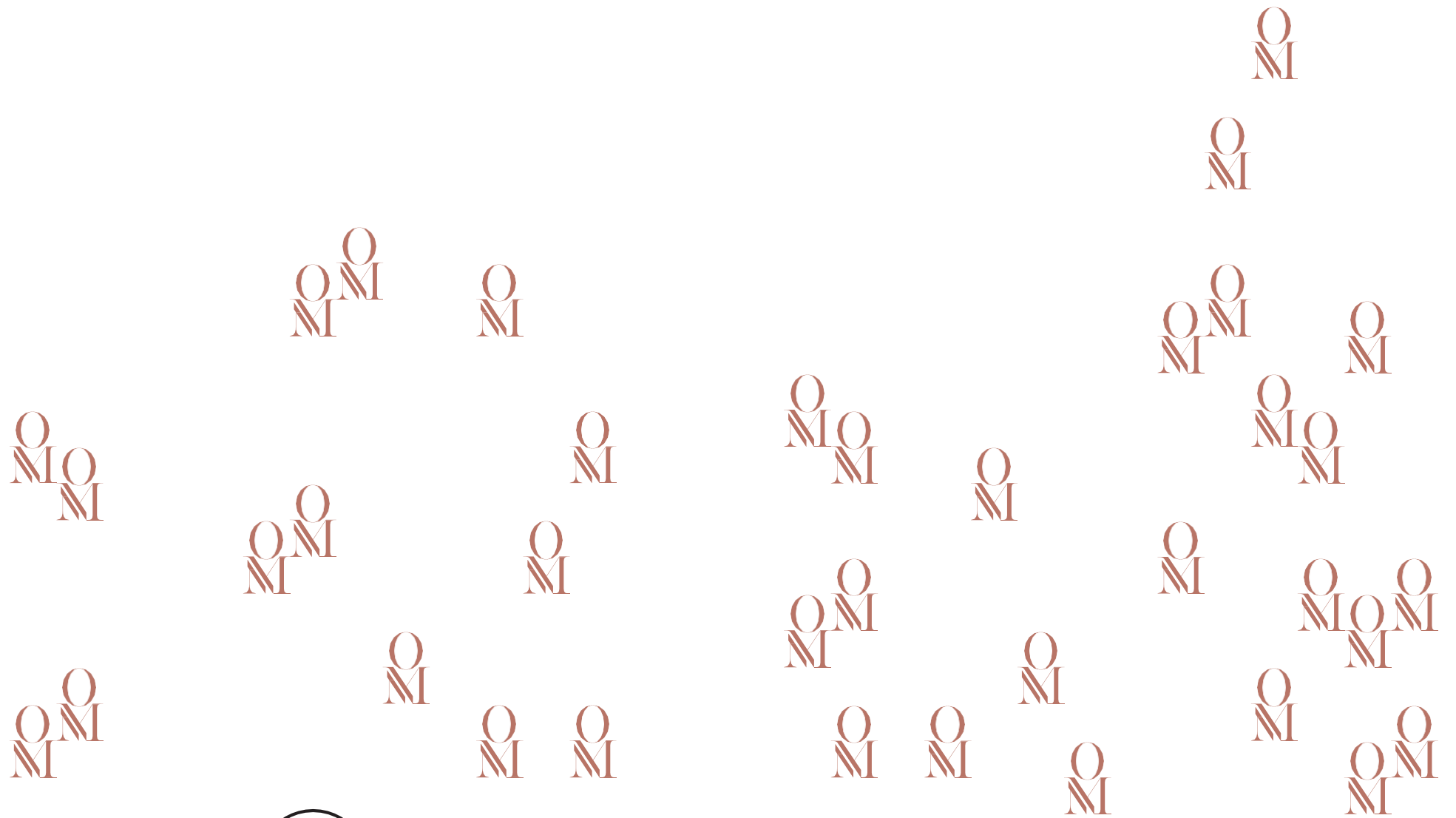
- Asperges blanches servies tièdes, mousseline truffée
- Foie gras de canard au naturel, orange et kumquat
- Bar de ligne à la vapeur d'algues, artichauts et salicornes
- Mangue cuite et crue, sorbet au fruit de la passion
- Composition tout chocolat*



DESSERTS

- Coupe agrumes, granité pamplemousse & vermouth* **19**
- Composition tout chocolat* **19**
- Cookpot de pomme, sorbet aux herbes fraîches* **19**
- Mousse légère aux noisettes, d'autres torréfiés et citron **19**
- Mangue rôtie à la vanille, noix de coco **19**





LES OMBRES

QUAI BRANLY

STARTER 

- Warm white asparagus, truffled mousseline sauce **30**
- Marinated sardines from Bretagne, Espelette pepper, escabèche reduction **27**
- Confit duck foie gras, orange and kumquat **29**
- Spring vegetable and fruit salad, beetroot condiment **26**
- Soft-boiled egg, quick-sautéed spinach leaves blue lobster tongs **30**

SIGNATURE

- Cookpot of seasonal vegetables and fresh herbs **27**

FISH

- Seaweed steamed line-caught sea bass artichokes and samphire **46**
- Grilled turbot, cauliflower, Champagne reduction and gold caviar **48**
- Seared John Dory, fennel and citrus **44**

MEAT

- Seared Francilin pork chop, cabbage and charcutière sauce **44**
- Peppered tenderloin of beef from Normandy, Anna potatoes **48**
- Roasted corn-fed chicken from Challans, seasonal vegetables, top jus **46**



COLLECTION MENU
110

- Amuse-bouche
- Warm white asparagus, truffled mousseline sauce
- Confit duck foie gras, orange and kumquat
- Seaweed steamed line-caught sea bass, artichokes and samphire
- Roasted mango with vanilla, coconut
- All about chocolate*



DESSERT

- Citrus delight, grapefruit & vermouth granité* **19**
- All about chocolate* **19**
- Cookpot of apple, fresh herb sorbet* **19**
- Delicate hazelnut mousse, some toasted, lemon **19**
- Mango roasted with vanilla, coconut **19**

