

LES OMBRES

QUAI BRANLY

ENTRÉE 

- Asperges vertes de chez Poupard et morilles rôties, crème d'amande **32**
- Maquereau de Bretagne mariné, romaine et olives noires **28**
- Foie gras de canard, fine gelée au poivre, brioche feuilletée **29**
- Salade de légumes et fruits de printemps, fromage frais **28**

SIGNATURE

- Cookpot de primeurs de saison et herbes fraîches **29**
- Filet de bœuf de Normandie au sautoir, pommes de Noirmoutier et moëlle **50**

PLAT

- Bar grillé, artichauts frits, tum d'algues et fleurs d'ail **48**
- Turbot meunière, petits pois, oignons nouveaux et coques **48**
- Poitrine de cochon Francilin cuisinée longuement, blettes et petit épeautre **44**
- Volaille pattes bleues rôtie, carottes, capucine et yaourt **46**

DESSERT

- Composition tout chocolat* **19**
- Fraises aux baies du Sichuan, glace yaourt fermenté* **19**
- Mousse légère aux noisettes, d'autres torrifiés et citron* **19**
- Rhubarbe fondante et croquante, cascara de café, condiment d'une tarte **19**



DÉJEUNER DE PRINTEMPS • 48

- Amuse-bouche
- Fin velouté de fèves, caillé de brebis fumé
- Merlu de nos côtes, légumes de saison
- Mousse légère aux noisettes, d'autres torrifiés et citron*





OMBRE ET LUMIÈRE • 88

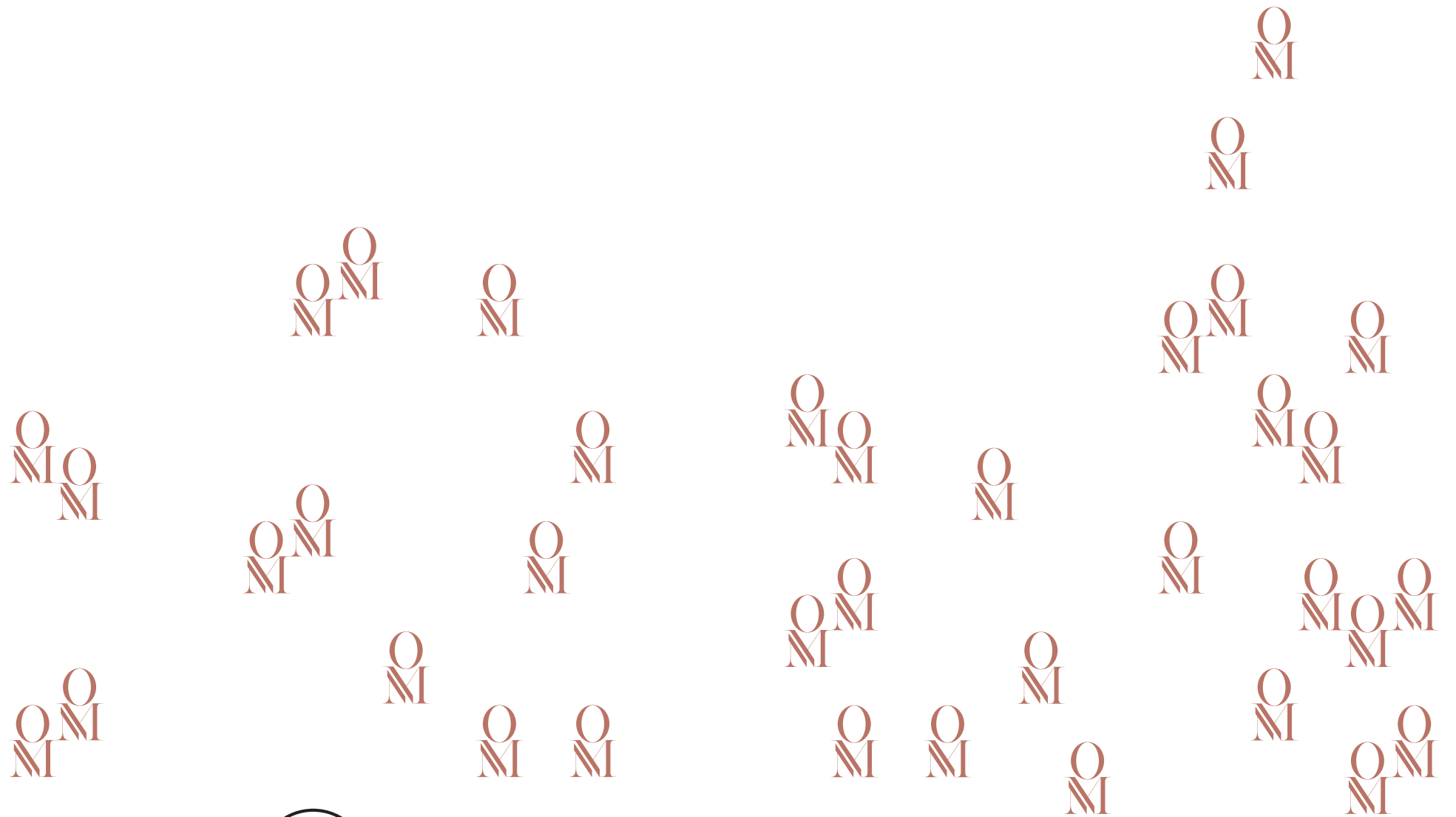


- Amuse-bouche
- Foie gras de canard, fine gelée au poivre, brioche feuilletée
ou
Maquereau de Bretagne mariné, romaine grillée et olives noires
- Bar grillé, artichauts, tum d'algues et fleurs d'ail
ou
Poitrine de cochon Francilin cuisinée longuement, blettes et petit épeautre
- Mousse légère aux noisettes, d'autres torrifiés et citron*
ou
Rhubarbe fondante et croquante, cascara de café, condiment d'une tarte



PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICE COMPRIS / SI VOUS SOUFFREZ D'UNE ALLERGIE OU D'INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE, MERCI DE LE FAIRE SAVOIR À UN MEMBRE DE L'ÉQUIPE LORS DE VOTRE COMMANDE. LE RESTAURANT LES OMBRES AINSI QUE SES FOURNISSEURS S'ENGAGENT ET GARANTISSENT L'ORIGINE FRANÇAISE DE SES VIANDES - PRINTEMPS 2022

* ISSUS DE NOS MANUFACTURES À PARIS



LES OMBRES

QUAI BRANLY

STARTER	
Roasted green asparagus from Poupard house and morels, almond cream	32
Marinated mackerel from Brittany, romaine lettuce and black olives	28
Duck foie gras, delicate pepper gelée, puffed pastry brioche	29
Spring vegetable and fruit salad, fresh cheese	28

SIGNATURE	
Cookpot of early vegetables and fresh herbs	29
Seared beef tenderloin from Normandy, tiny potatoes and bone marrow	50

MAIN	
Grilled sea bass, artichokes, seaweed and garlic blossom tum	48
Turbot 'à la meunière', green peas and spring onions	48
Slowly cooked Francilin pork belly, Swiss chards and small spelt	44
Roasted 'Pattes bleues' chicken, carrots, nasturtium and yogurt	46

DESSERT	
All about chocolate*	19
Strawberries with Sichuan berries, fermented yogurt ice cream*	19
Delicate hazelnut mousse, some toasted, lemon*	19
Tender and crunchy rhubarb, coffee cascara, tart condiment	19



DÉJEUNER DE PRINTEMPS • 48

- Amuse-bouche
- Delicate fava bean velouté, smoked ewe's curd
- Seared half-salted hake, green pea casserole
- Delicate hazelnut mousse, some toasted, lemon*



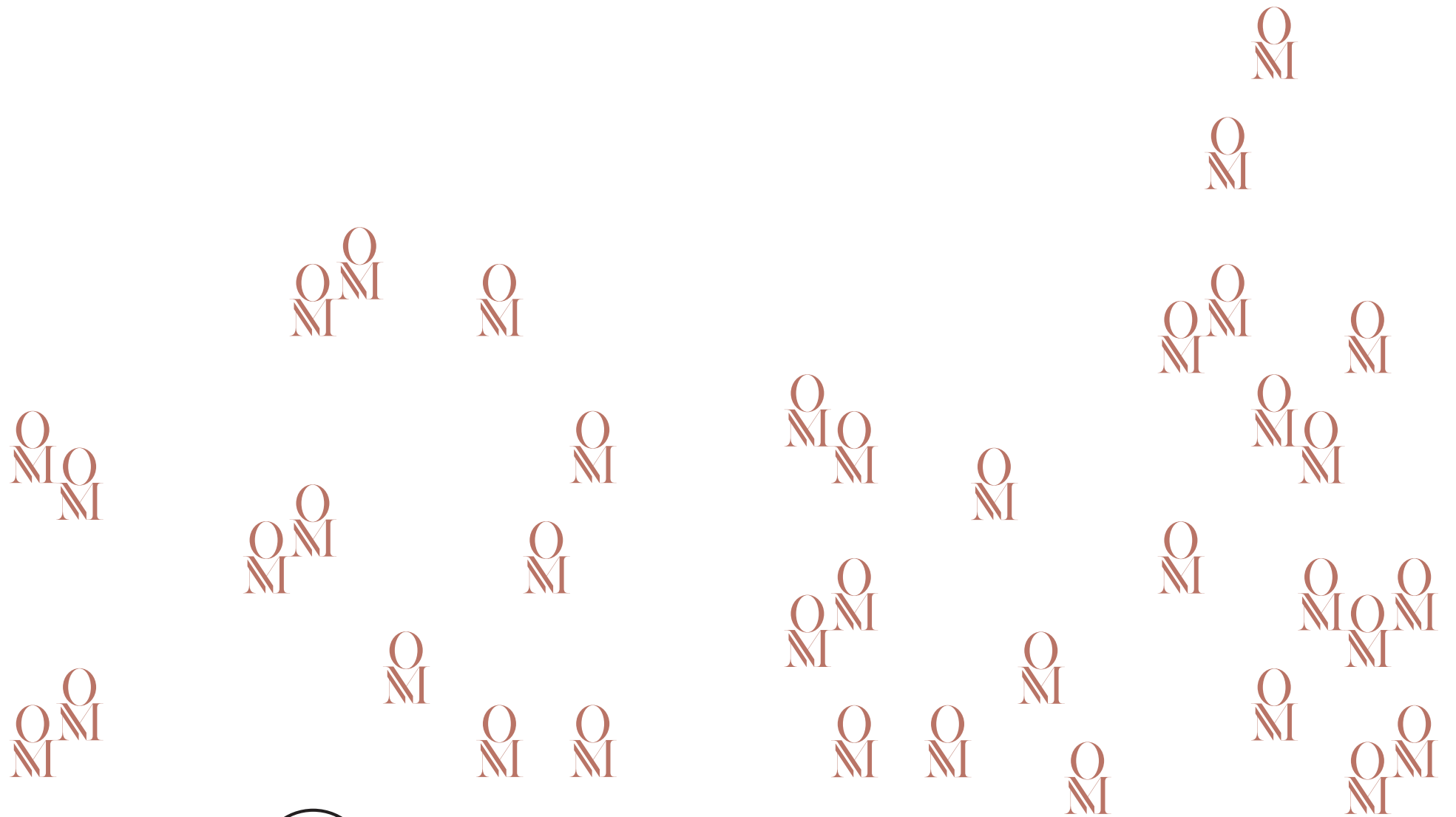
OMBRE ET LUMIÈRE • 88

- Amuse-bouche
- Duck foie gras, delicate pepper gelée, puffed pastry brioche
or
Marinated mackerel from Brittany, romaine lettuce and black olives
- Grilled sea bass, artichokes, seaweed, garlic blossom tum
or
Slowly cooked Francilin pork belly, Swiss chards and small spelt
- Delicate hazelnut mousse, some toasted, lemon*
or
Tender and crunchy rhubarb, coffee cascara, tart condiment



NET PRICES IN EURO, TAXES AND SERVICE INCLUDED / IF YOU SUFFER ANY FOOD ALLERGY OR INTOLERANCE, PLEASE ADVISE A MEMBER OF OUR TEAM. LES OMBRES RESTAURANT AS WELL AS ITS SUPPLIERS GUARANTEE THE FRENCH ORIGIN OF MEATS - SPRING 2022

* MADE IN OUR MANUFACTURES IN PARIS



LES OMBRES

QUAI BRANLY



OMBRE ET LUMIÈRE • 88

Amuse-bouche

Foie gras de canard,
fine gelée au poivre, brioche feuilletée

ou

Maquereau de Bretagne mariné,
romaine grillée et olives noires

Bar grillé, artichauts,
tum d'algues et fleurs d'ail

ou

Poitrine de cochon Francilin cuisinée longuement,
blettes et petit épeautre

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

ou

Rhubarbe fondante et croquante, cascara de café,
condiment d'une tarte



JARDIN SUSPENDU • 128

Amuse-bouche

Asperges vertes de chez Poupard
et morilles rôties, crème d'amande

Foie gras de canard,
fine gelée au poivre, brioche feuilletée

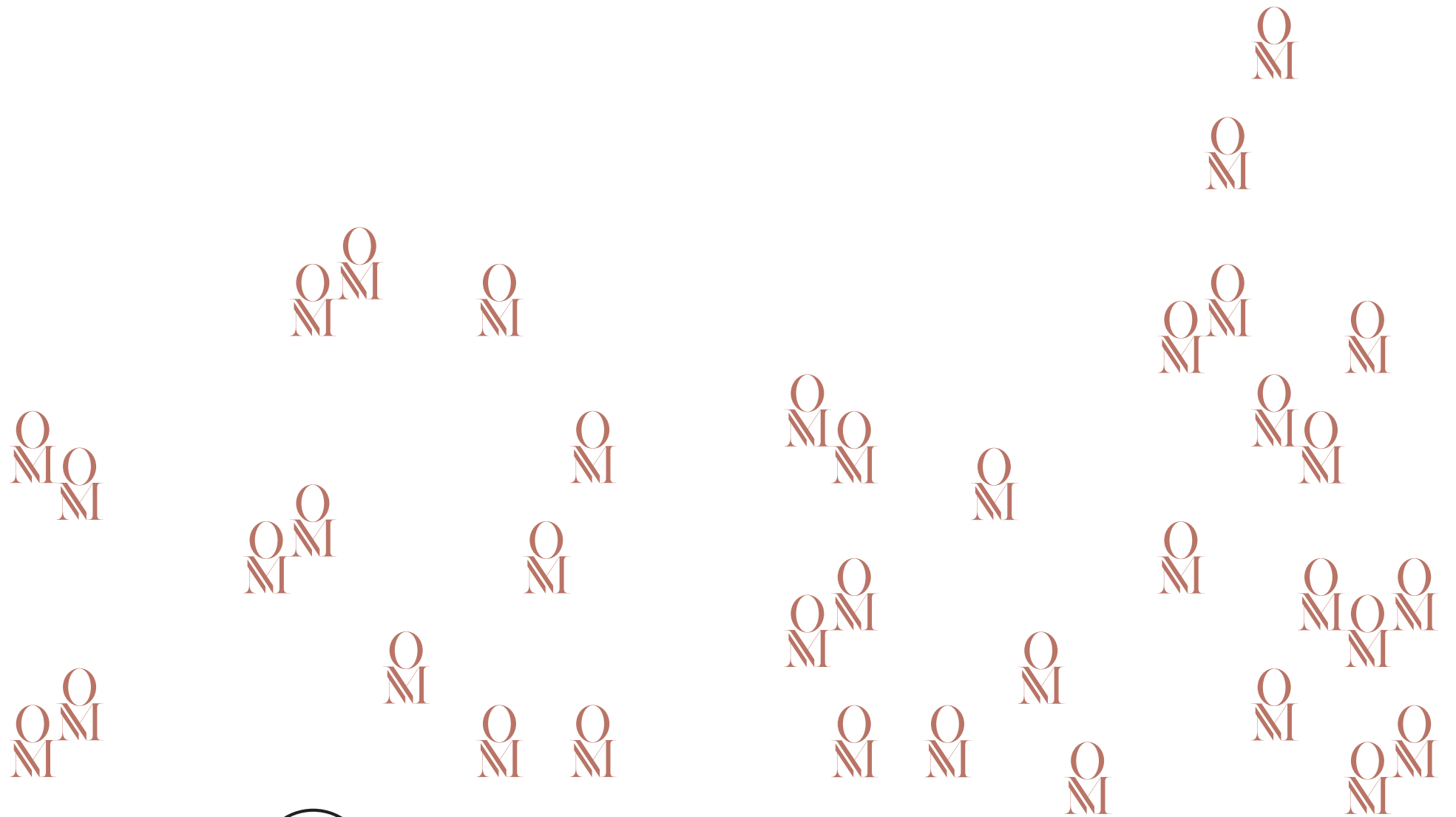
Turbot meunière, petits pois et oignons nouveaux

Volaille pattes bleues rôtie,
carottes, capucine et yaourt

Fraises aux baies du Sichuan,
glace yaourt fermenté*

Composition tout chocolat*





LES OMBRES

QUAI BRANLY



OMBRE ET LUMIÈRE • 88

Amuse-bouche

Duck foie gras, delicate pepper gelée,
puffed pastry brioche

or

Marinated mackerel from Brittany,
romaine lettuce and black olives

Grilled sea bass, artichokes,
seaweed, garlic blossom tum

or

Slowly cooked Francilin pork belly,
Swiss chards and small spelt

Delicate hazelnut mousse,
some toasted, lemon*

or

Tender and crunchy rhubarb, coffee cascara,
tart condiment



JARDIN SUSPENDU • 128

Amuse-bouche

Roasted green asparagus from Poupard house and morels,
almond cream

Duck foie gras,
delicate pepper gelée, puffed pastry brioche

Turbot 'à la meunière', green peas and spring onions

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

Strawberries with Sichuan berries,
fermented yogurt ice cream*

All about chocolate*

