

**LES OMBRES**

QUAI BRANLY

**ENTRÉE** 

- Asperges vertes de chez Poupard rôties, œufs de cabillaud fumés et coriandre **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 veau du Limousin au sautoir, pommes de Noirmoutier et échalotes 'brûlée' **50**

**PLAT**

- Bar grillé, artichauts, tum d'algues et fleurs d'ail **48**
- Turbot meunière, petits pois, oignons nouveaux et palourdes **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 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



**STARTER**

- Roasted green asparagus from Poupard house, smoked cod eggs and coriander **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 veal tenderloin from Limousin, tiny potatoes and charred shallots **50**

**MAIN**

- Grilled sea bass, artichokes, seaweed and garlic blossom tum **48**
- Turbot 'à la meunière', green peas, spring onions and vongole **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

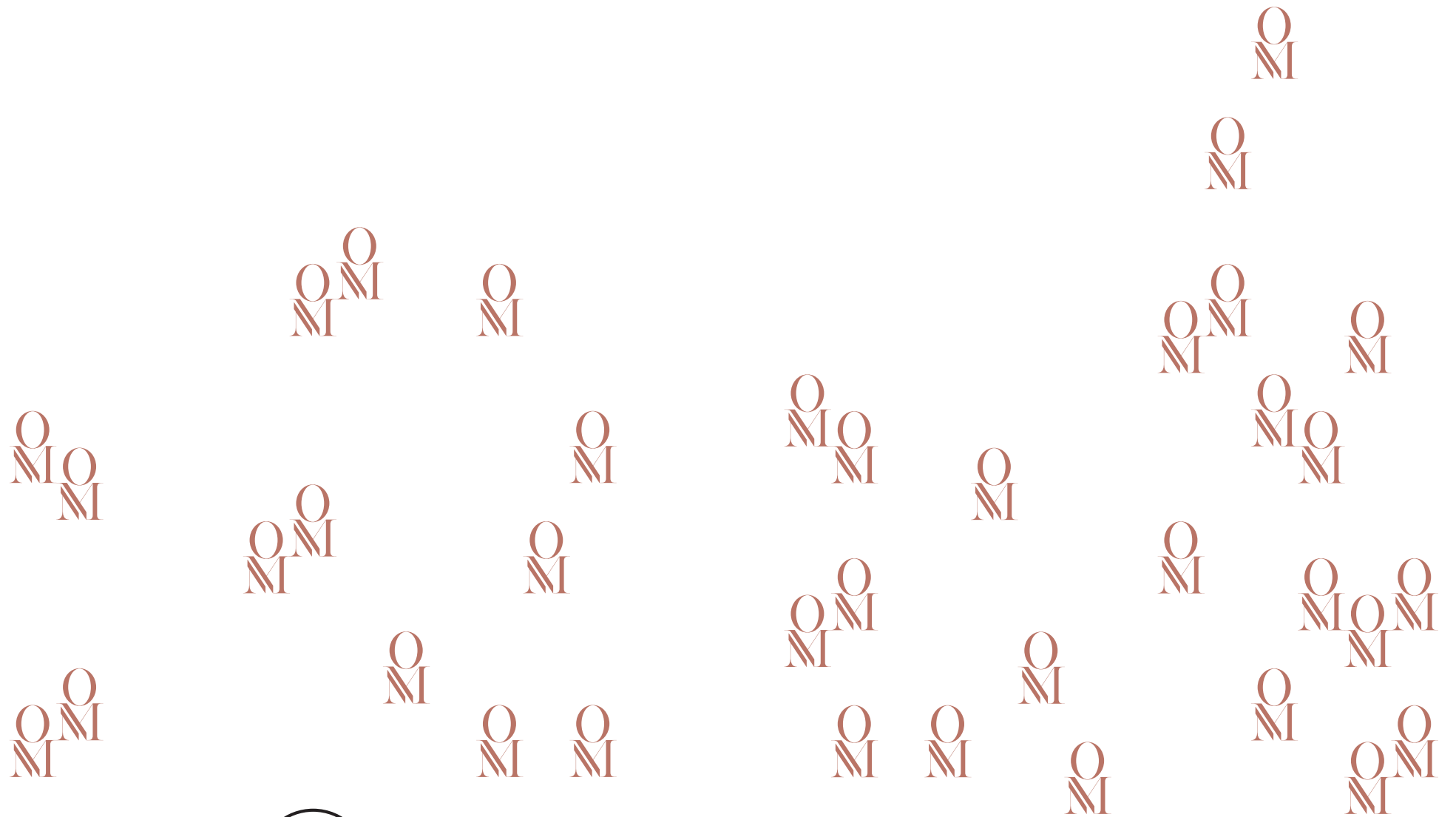


\*\*\*\*\*



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 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 rôties,  
œufs de cabillaud fumés et coriandre

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

Turbot meunière, petits pois,  
oignons nouveaux et palourdes

Volaille pattes bleues rôtie,  
carottes, capucine et yaourt

Fraises aux baies du Sichuan,  
glace yaourt fermenté\*

Composition tout chocolat\*





**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,  
smoked cod eggs and coriander

Duck foie gras,  
delicate pepper gelée, puffed pastry brioche

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

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

Strawberries with Sichuan berries,  
fermented yogurt ice cream\*

All about chocolate\*

