

**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

Quetsches cuites et crues, glace aux trois vanilles\*, sacristains  
ou  
Coupe citron\*, granité Pampelle

\*\*\*\*\*



## DESSERTS

Cookpot de figues, jus d'une sangria, glace pâte à tartiner noisette*	14
Quetsches cuites et crues, glace aux trois vanilles*, sacristains	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  
céréales et fruits du moment  
Label Rouge black chicken from Challans, daily cereals and fruits

Raw and cooked damson plums, three vanilla ice cream\*, sacristains  
or  
Lemon\* composition, Pampelle granité

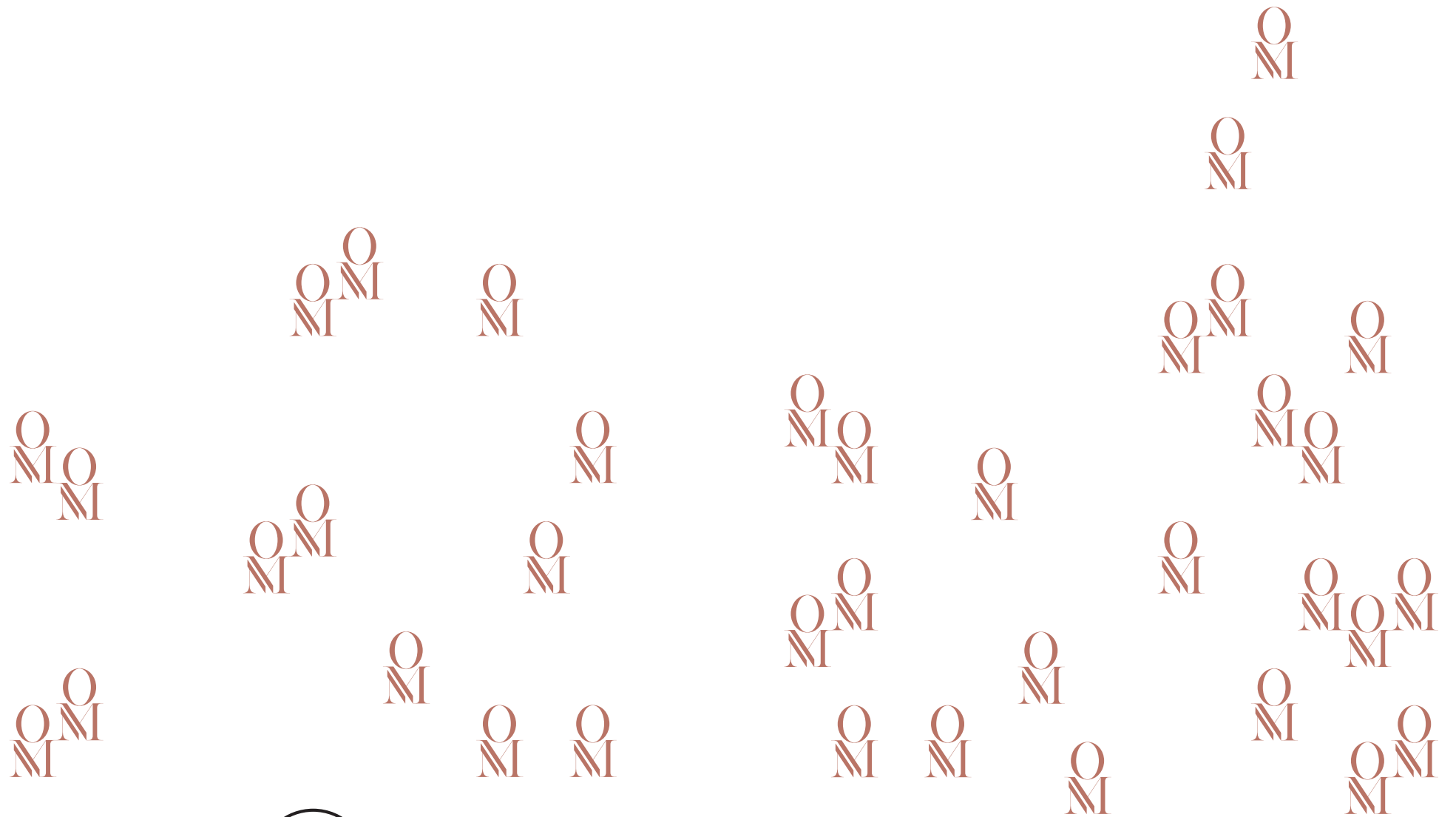
\*\*\*\*\*



**DESSERT**

- Cookpot of figs, sangria jus, chocolate and hazelnut spread ice cream **14**
- Raw and cooked damson plums, three vanilla ice cream\*, sacristains **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
Quetsches cuites et crues, glace aux trois vanilles*, sacristains	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**
- Raw and cooked damson plums, three vanilla ice cream\*, sacristains **14**
- Shortbread, pistachio, raspberry & redcurrant sorbet\* **16**
- Lemon\* composition, Pampelle granité **14**
- All about chocolate\* **16**

