

LE DEJEUNER

— 58€ —

Betterave de plein champ fumée
aux baies de genévrier, sauce tartare

*Field beetroot smoked with juniper berries,
tartare sauce*



Lieu jaune au beurre demi-sel,
céleri et livèche, coquillages marinés

*Pollock cooked with half salted butter,
celeriac and lovage, marinated shellfish*



Agrumes de saison confits et glacés,
granité au citron brûlé

*Frozen and confit seasonal citrus,
charred lemon granité*

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 leurs viandes - Automne 2022

TRUFFE BLANCHE RAPEE DEVANT VOUS
SUR LE METS DE VOTRE CHOIX — 45€

ASSORTIMENT DE FROMAGES
DE NOS RÉGIONS — 18€

RHYZOME

— 88€ UNIQUEMENT AU DÉJEUNER

Gamberoni de San Remo,
sofrito à la courge rouge, corail émulsionné

OU

Betterave de plein champ fumée
aux baies de genévrier, sauce tartare

Turbot au beurre demi-sel, céleri et livèche,
coquillages marinés

OU

Pigeon de Racan sur la braise,
topinambours au babeurre, sauce salmis

Agrumes de saison confits et glacés, granité au citron brûlé

OU

Composition chocolat/taggiasche, glace à l'huile d'olive



BOUTURE

— 128€ (5 PLATS)

FEUILLE

— 158€ (6 PLATS)

Gamberoni de San Remo,
sofrito à la courge rouge, corail émulsionné

Betterave de plein champ fumée
aux baies de genévrier, sauce tartare

Turbot au beurre demi-sel, céleri et livèche,
coquillages marinés

ET/OU

Pigeon de Racan sur la braise, topinambours au babeurre,
sauce salmis

Agrumes de saison confits et glacés, granité au citron brûlé

Composition chocolat/taggiasche, glace à l'huile d'olive

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 - Automne 2022

WHITE TRUFFLE SHAVED IN FRONT OF YOU
ON YOUR CHOSEN DISH — 45€

ASSORTMENT OF CHEESES
FROM OUR REGIONS — 18€

RHYZOME

— 88€ ONLY FOR LUNCH

Gamberoni from San Remo, red gourd soffrito, foamy coral

OR

Field beetroot smoked with juniper berries, tartare sauce

Turbot cooked with half salted butter,
celeriac and lovage, marinated shellfish

OR

Pigeon from Racan on the embers,
Jerusalem artichokes with buttermilk, salmis sauce

Frozen and confit seasonal citrus, charred lemon granité

OR

Chocolate/taggiasca composition, olive oil ice cream



BOUTURE

— 128€ (5 DISHES)

FEUILLE

— 158€ (6 DISHES)

Gamberoni from San Remo,
red gourd soffrito, foamy coral

Field beetroot smoked with juniper berries, tartare sauce

Turbot cooked with half salted butter,
celeriac and lovage, marinated shellfish

AND/OR

Pigeon from Racan on the embers, Jerusalem artichokes
with buttermilk, salmis sauce

Frozen and confit seasonal citrus, charred lemon granité

Chocolate/taggiasca composition, olive oil ice cream

Net prices in eu 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 their meats.

Fall 2022

TRUFFE BLANCHE RAPEE DEVANT VOUS
SUR LE METS DE VOTRE CHOIX — 45€

ASSORTIMENT DE FROMAGES
DE NOS REGIONS — 18€

BOUTURE

— 128€ (5 PLATS)

Gamberoni de San Remo,
sofrito à la courge rouge, corail émulsionné

Betterave de plein champ fumée
aux baies de genévrier, sauce tartare

Turbot au beurre demi-sel, céleri et livèche,
coquillages marinés

ET/OU

Pigeon de Racan sur la braise, topinambours au babeurre,
sauce salmis

Agrumes de saison confits et glacés, granité au citron brûlé

Composition chocolat/taggiasche, glace à l'huile d'olive



FLORAISON

— 188€

Chou-fleur, caviar gold, condiment brioche toastée

Gamberoni de San Remo, sofrito à la courge rouge,
corail émulsionné

Betterave de plein champ fumée
aux baies de genévrier, sauce tartare

Turbot au beurre demi-sel, céleri et livèche,
coquillages marinés

Noix de Saint-Jacques dorées, ragoût de bardes et riz noir,
truffe blanche

Pigeon de Racan sur la braise, topinambours au babeurre,
sauce salmis

Agrumes de saison confits et glacés,
granité au citron brûlé

Composition chocolat/taggiasche, glace à l'huile d'olive

WHITE TRUFFLE SHAVED IN FRONT OF YOU
ON YOUR CHOSEN DISH — 45€

ASSORTMENT OF CHEESES
FROM OUR REGIONS — 18€

BOUTURE

— 128€ (5 DISHES)

Gamberoni from San Remo,
red gourd soffrito, foamy coral

Field beetroot smoked with juniper berries,
tartare sauce

Turbot cooked with half salted butter,
celeriac and lovage, marinated shellfish

AND/OR

Pigeon from Racan on the embers,
Jerusalem artichokes with buttermilk, salmis sauce

Frozen and confit seasonal citrus, charred lemon granité

Chocolate/taggiasca composition, olive oil ice cream



FLORAISON

— 188€

Cauliflower, gold caviar, toasted brioche condiment

Gamberoni from San Remo,
red gourd soffrito, foamy coral

Field beetroot smoked with juniper berries,
tartare sauce

Turbot cooked with half salted butter,
celeriac and lovage, marinated shellfish

Seared sea scallops, simmered beards and black rice,
white truffle

Pigeon from Racan on the embers, Jerusalem artichokes
with buttermilk, salmis sauce

Frozen and confit seasonal citrus, charred lemon granité

Chocolate/taggiasca composition, olive oil ice cream