

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

RHYZOME

— 88€

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

Veau fermier de Corrèze grillé, cèpes et raisins au verjus

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

Veau fermier de Corrèze grillé, cèpes et raisins au verjus

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

RHYZOME

— 88€

Gamberoni from San Remo,
red gourd sofrito, foamy coral

OR

Field beetroot smoked with juniper berries,
tartare sauce

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

OR

Grilled farm veal from Corrèze,
ceps and grapes with verjus

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 sofrito, foamy coral

Field beetroot smoked with juniper berries,
tartare sauce

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

AND/OR

Grilled farm veal from Corrèze,
ceps and grapes with verjus

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

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

Veau fermier de Corrèze grillé, cèpes et raisins au verjus

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

Homard bleu sur la braise, gingembre fermenté,
les pincés en rémoulade

Veau fermier de Corrèze grillé, cèpes et raisins au verjus

Agrumes de saison confits et glacés,
granité au citron brûlé

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

BOUTURE

— 128€ (5 DISHES)

Gamberoni from San Remo,
red gourd sofrito, foamy coral

Field beetroot smoked with juniper berries,
tartare sauce

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

AND/OR

Grilled farm veal from Corrèze,
ceps and grapes with verjus

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 sofrito, foamy coral

Field beetroot smoked with juniper berries,
tartare sauce

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

Blue lobster on the embers,
fermented ginger, rémoulade-style tongs

Grilled farm veal from Corrèze,
ceps and grapes with verjus

Frozen and confit seasonal citrus, charred lemon granité

Chocolate/taggiasca composition, olive oil ice cream