

MENU DÎNER

MEAL COUPON

Entrées:

Gambas croustillantes, légumes en fin copeaux,
sucrine et condiment yuzu

Crunchy prawns, shaving vegetables, sucrine lettuce and yuzu condiment
ou / or

Foie gras de canard mi-cuit, figue violette en condiment,
pain brioché toasté

Half-cooked duck foie gras, purple fig in condiment, toasted brioche bread

Plats:

Lieu jaune cuit au plat, carottes et oignons grelots caramélisés,
échalotes confites, coulis de persil

*Pollack fish, carrots and onions bell caramelized, crystallized shallots,
parsley coulis*

ou / or

Filet de volaille fermière,
panais fondants et "crispy", jus épicié et écume thaï

*Poultry farm breastmelting parsnip and "crispy",
spiced juice and thaï foam*

Desserts:

Sablé et mousse vanille, fraîcheur pomme verte

Crumbly shortbread pastry and vanilla whipped cream, apple

ou / or

Notre tout chocolat,

Declension of chocolate

Boissons

Coupe de champagne / Champagne glass

Vin blanc ou rouge / White or red wine

Eau minérale / mineral water

Café / coffee

LES OMBRES
RESTAURANT