

MENU DEJEUNER LES OMBRES

(aggiornato a giugno 2018 – suscettibile di variazione)

MEAL COUPON

Entrées:

Melon et pastèque, espadon façon tataki, émulsion agrumes/Campari
Melon and watermelon, swordfish like a tataki, citrus fruit/Campari foam

Ou/or

Gnochetti comme un risotto au brocoli,
fines tagliatelles de seiche et écume cresson

Gnochetti like a risotto with broccoli, thin squid tagliatelle and cress foam

Plats :

Daurade farcie au vert, crème courgette/basilic, vierge de légumes

*Sea bream stuffed in green, zucchini/basilica cream,
vegetables “vierge” style*

Ou/or

Onglet de veau, piperade vinaigrée,
cœur de sucrine rôti et condiment citron/olive

Veal back steak, vinegary piperade, roast sucrine lettuce and lemon/olive

Desserts :

Pain de Gênes, marmelade d'abricot,
parfait glacé au miel, finger aux pistaches caramélisées

*Pain de Gênes cake, apricot marmalade,
iced honey parfait, caramelized pistachio*

Ou/or

Notre millefeuille fraise/vanille
Les Ombres strawberry/vanilla millefeuille

Boissons / Drinks

Vin blanc ou rouge / *White or red wine*

Eau minerale / *Mineral water*

Café / *Coffee*