



L'OBRA
LE GOÛT DU PARTAGE

Entrées

Planche de salaisons de la ferme Li Binamé Pourcê et la ferme Bergifa,
Condiments et accompagnements de saisons.

18€



Petites boulettes d' agneau rôties, crème de féta , vierge coriandre

10€



Pakora aux légumes de saison (beignet épicés à la farine de pois chiche)
crème de noix de cajou, dips épicés.

8€



Croquettes de volaille, tartare de gambas confites, jus de crustacés.

14€



Ceviche de truite d'Ondenval, leche de Tigre, crème de truite fumée.

18€

Le restaurant L'Obra est ouvert du jeudi au dimanche soir de
18h30 à 21h30

Plats

Composez votre plat selon vos envies

Viandes

Coquelet grillé (1/2) au bbq

11€

Poitrine de cochon confite et grillée

14€

Bœuf Limousin de la ferme Bergifa

Entrecôte : 18€

Filet pur : 21€

Ris de veau croustillant

28€

(Végé)Milanaise de céleri rave farcie
au fromage du Bairsou , sauce

Chimichuri

12€

Légumes

Salade tiède de lentilles émulsion
bacon

5€

Oignons caramélisés, crème de
cheddar

5€

100 % Racine de persil (rôtie,
mousse ,crue)

6€

Accompagnements

Aligot de pomme de terre au maïs

5€

Dauphine façon Obra

5€

Éventail de pomme de terre cuite au
four, compotée d'oignon , pommes
pailles

6€

Sauces

Béarnaise maison

3€

Chimichuri

3€

Jus de veau aux fines herbes

3€

Jus de veau au morille

5€

Sauce tonkatsu sauce
Bbq japonaise

3€

Desserts

Dame blanche croustillante

11€

Ananas flambés au Rhum et sa glace du moment

12€

Fromages

Choix des fromages de la fromagerie du Bairsou et de Lait&Passion

14€

« The quenelle » de mousse au chocolat accompagnée de ses garnitures (maximum 3 choix)

13€

Sauces

Caramel au miso

Crème anglaise

Crème anglaise cointreau
et zestes d'orange confits

Accompagnements

Chantilly

Dés de poire pochée

Orange grillée

Croquants

Tuile de chocolat aux

épices

Cacahuètes caramélisées

Tuiles dentelles



L'OBRA
LE GOÛT DU PARTAGE