



L'OBRA
LE GOÛT DU PARTAGE

Entrées

**Planche de salaisons et fromages,
condiments et accompagnements de saison.**

Producteurs locaux, fermes “Li Binamé Pourcê” et “Lait et passion” .

20€

—◆—
Fine tartelette de terrine de chevreuil et tataki de faon.

Coulis myrtille aigre doux.

Gel gin tonic, choux rouge mariné.

19€

—◆—
**Bouillon d'oignon, gougère à la Tomme de la Lienne,
déclinaison d'oignons.**

15€

—◆—
**Carpaccio de truite d'Ondenval marinée, mousse de courge patidoux,
vinaigrette tiède aux agrumes.**

19€

Plats

Composez votre plat selon vos envies

Viandes

Coquelet grillé (1/2) au bbq

11€

Epaule de cochon de la ferme "Li Binamé Pourcê", confite longuement et grillée au BBQ

15,50 €

Filet pur (Black Angus) de la ferme de La Misse

25,50€

Ris de veau croustillant

30€

Falafels, pesto de chou kale, mousse butternut.

18 €

Légumes

Carpaccio de panais, beurre noisette légèrement parfumé aux anchois, tétragone, ricotta maison.

6,50 €

Chou grillé, miso et hummus de châtaigne.

6 €

Betteraves couleurs, orange rôtie et mizuna (herbe).

6 €

Accompagnements

Frites de céleri rave, mayonnaise de céleri branche, trompette de la mort en pickles

6,00 €

Pommes dauphines façon Obra

5,00 €

Aligot de topinambour au Compté

5,50 €

Sauces

Mousseline à la moutarde à l'ancienne

4€

Albufera

5€

Chimichurri

3€

Jus de veau façon "Texas"

3€

Jus de veau aux morilles

6,50€

Sauce bbq à la betterave et au raifort

3€

Plats

Composez votre plat selon vos envies

Viandes

Coquelet grillé (1/2) au bbq

11€

Entrecôte de veau

21,50 €

**Filet pur (Black Angus) de la ferme de
La Misse**

25,50€

Ris de veau croustillant

30€

**Petits-pois, carottes et fêta grillée
(Végé)**

14,50€

Légumes

**Carpaccio de panais, beurre
noisette légèrement parfumé aux
anchois, tétragone, ricotta maison.**

6,50 €

100% Poireau, crème de noix.

5,50 €

**Carotte confite au jus de poivron,
crème de cresson, condiment
kumquat épicé.**

6,50 €

Accompagnements

**Pomme de terre confite farcie aux
champignons et noix**

6,00 €

Pommes dauphines façon Obra

5,00 €

Crèmeux de polenta, maïs frit

6,00 €

Sauces

**Béarnaise tomate cerise, basilic et
balsamique**

4€

Chimichuri

3€

**Jus de veau parfumé au thym et
lavande**

3€

Jus de veau aux morilles

6,50€

**Sauce bbq à la betterave et au
raifort**

3€

Desserts

« The quenelles »

Mousse au chocolat accompagnée de ses garnitures*
(Maximum 3 choix)

13€

Sauces

Coulis de coings aux
épices d'automne.
Crème anglaise.
Crème anglaise aux
amandes et à l'amaretto.

Accompagnements

Chantilly.
Poire pochée.
Prunes au vin rouge.

Croquants

Tuile de chocolat épicée.
Cacahuètes caramélisées.
Tuiles dentelles.

*Seulement pour ce dessert

Dame blanche croustillante

11€

**Mille-feuille de pommes et jasmin,
sorbet yaourt**

12€



L'OBRA
LE GOÛT DU PARTAGE

Désirez-vous des renseignements sur la présence des allergènes dans nos produits ?
Notre responsable vous renseignera volontiers. Nous attirons votre attention sur le
fait que la composition des produits peut varier.

Menu du chef

Entrée

Carpaccio de St Jacques confites.
Pressé de joue de porc laquée Teriyaki et
bouillon Pho (bouillon Viet).

Plat

Haye de faon sauce Texas, légumes de
saison.

En dessert

**Mille-feuille de pommes et jasmin,
sorbet yaourt .**

55€*



L'OBRA

*Les changements dans le menu sont possibles
moyennement un supplément de
5€

Suggestion du moment

Râble de lièvre

1/2: 17€

Entier: 32€

**Canard sauvage (le suprême rôti
et la cuisse grillée Teriyaki):**

17,50€

Sauce Calvados: 3,50€



L'OBRA