



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€



**Oeuf mollet croustillant,**

sauce au vin jaune, épinards et champignons

16,50€



**Croquette de tête de veau,**

sauce mousseline façon « tonato », thon fumé

18€



**Scampis juste saisis,**

ajo blanco, huile de mergez

21,50€

# Plats

Composez votre plat selon vos envies

## Viandes

**Magret de canard**

16,50€

**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€

**Choux fleur en tempura, bouillon coco/bergamote, houmous de racine de persil**

20 €

**100% racines de persil**

6.50€

**Chicon confit à l'orange et câpres**

5.50€

**Pommes au four ,choux rouge mariné , huile d'estragon**

5€

## Accompagnements

**Pommes dauphines façon Obra**

5,00 €

**Pomme de terre « domino », oignons confits, pommes allumettes**

5.50 €

**« Topiflette »**

**Topinambour rissolé , confit d'oignons, espuma de Reblochon**

6 €

## Sauces

**Chimichurri**

3€

**Jus de veau aux morilles**

6,50€

**Sauce bbq au coing**

3€

**Bearnaise carotte et estragon**

4€

**Jus de veau aux fines herbes**

4€

# Desserts

« The quenelles »

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

12€

## Sauces

Crème anglaise nature  
Crème anglaise aux fruits  
de la passion  
Caramel beurre salé

## Accompagnements

Agrumes marinés  
Chantilly  
Ananas Mariné

## Croquants

Tuile dentelle  
Tuile chocolat épicé  
Chips de banane  
Cacahouète caramélisée

\*Seulement pour ce dessert

## Dame blanche croustillante

12€

**Tartelette chocolat et cremeux  
pamplemousse, agrumes marinés**

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

Champignon farci et confit. Tataki de bœuf de la ferme Bergifa, crème de noix de cajou, bouillon au saveurs asiatiques.

---

## Plat

Truite saumonée d'Ondenvale en croute de poivre, beurre blanc au fruit de la passion, Garnitures de saison.

---

## Dessert

Tartelette chocolat et crémeux de pamplemousse, agrumes marinés.

**55€\***



L'OBRA

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

5€