

Menu du chef

Entrée

**Aile de raie confite, sauce mousseline au beurre fumé,
gel cornichon, taboulé de chou-fleur**

Plat

**Agneau en 2 façons : pavé de gigot d'agneau ,sauce
menthe et gingembre, légumes du moment.
Pain Bao farci à l'effiloché d'épaule d'agneau.**

Dessert

**« AFFOGATO » : parfait glacé amaretto, praliné
noisette, expresso.**

55€*



L'OBRA

*Le changement de viande dans le plat du menu
est possible moyennement un supplément.



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€



Truite saumonée d'Ondenval « belle vue » façon Obra

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)

ferme de La Misse

25,50€

Ris de veau croustillant

30€

**Choux fleur en tempura, bouillon
coco/bergamote, mousse de celeri**

20 €

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€

Légumes

**100% celeri : céleri rave préparé
comme un pastrami, remoulade, crème
de céleri branche**

5.50€

Chicon confit à l'orange et câpres

5.50€

**Chou de Bruxelles et poire rôtie , pesto
de chou kale, crème de buratta.**

6,50€

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€

◆
**« AFFOGATO » : parfait glacé amaretto,
praliné noisettes, expresso**

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.