



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€



Œufs Mimosa croustillant,

crème de choux fleur perlée aux œufs de truite, salade choux fleur grillé et radis (possibilité végétarien sans œufs de truites)

16,00 €



Fine tartelette de terrine et tataki de cerf

gel gin tonic, coulis myrtille.

19 €



Truite saumonée d'Ondenval

confite à l'huile légèrement fumée, sauce cèleri rave, graines de coriandre, pomme vertes, cèleri et choux rave mariné.

21,50€

Le restaurant L'Obra est ouvert du jeudi au dimanche de 18h30 à 21h30
Réservation vivement conseillée : www.domainedebra.be/ +32 86 45 68 90

Plats

Composez votre plat selon vos envies

Viandes

Haye de faon

17,50€

Epaule de cochon confite
de la ferme "Li Binamé Pourcê"

15,50 €

Filet pur (Black Angus)
ferme de La Misse

28€

Ris de veau croustillant

30€

Râble de lièvre

½ **12,50€**,

entier : **23€**

Végétarien

**Parpadelle, ricotta épinard et chou
Kale,**

Bouillon de mandarine et potiron.

21,50 €

Légumes

Rutabaga (chou-navet)

*parfumé au feuille de citron vert,
crème de cresson et raisins grillés.*

6.00 €

Carotte fane croustillante,

salade de chou kale et grenade.

houmous de carotte.

7,00€

Panais rôti,

*beurre noisette aux anchois et ricotta
maison.*

6,50€

Accompagnements

Pommes dauphines façon "Obra"

5,50 €

Mille-feuille de pommes de terre

*croustillant fondant, espuma de
pomme de terre parfumé au yuzu,
mayonnaise au raifort.*

6.50 €

Aligot pomme de terre et courge ,

éclats de chataignes 6 €

6,00 €

Sauces

Chimichurri.

(mélange d'herbes fraîches)

3€

Jus de veau

aux morilles.

6,50€

Sauce BBQ

au coing.

3€

Béarnaise

moutarde à l'ancienne, miso et miel .

4€

Sauce calvados

et pommes

4,50 €

Desserts

« The quenelles »

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

12€

Sauces

Crème anglaise nature.
Crème anglaise “Grand
Marnier, zestes d’oranges”.
Caramel beurre salé.

Accompagnements

Poire pochée.
Chantilly.
Agrumes marinés.

Croquants

Tuile dentelle.
Tuile chocolat épicé.
Amandes caramélisées.
Cacahouète caramélisée.

*Seulement pour ce dessert



Dame blanche croustillante

12€



Gâteaux de noix et coing confit

mousseline sucrée au vin jaune,

«Fontainebleau », grenade.

Glace aux noix et coulis de coing.

12€



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

La Saint-Jacques, en deux expressions

Snackée: moelle de bœuf, caviar d'Avruga et coulis de cresson.

En carpaccio: oxtail de bœuf et carotte, émulsion au corail de Saint-Jacques.

Plat

Suprême de canard sauvage 100% "chou-chou"

Bouillon de cuisses aux parfums asiatiques, nouilles

Dessert

Gâteaux de noix et coing confit ,

mousseline sucrée au vin jaune, «Fontainebleau », grenade.

Glace aux noix et coulis de coing.

55€



*Certains changements sont possibles moyennement un supplément.

Suggestions du moment

Viande

Magret de canard

16,50€

Sauce

**Jus de veau façon charcutière
(cornichons, échalotes, moutarde et
persil plat).**

4,50 €

