



Nouvel an

APÉRITIF Dès 19h

Cocktail de la Saint-Sylvestre
Planche apéritive

BUFFET D'ENTRÉES FROIDES

Terrine de foie gras et ses accompagnements
Huîtres et leurs accompagnements
Gravlax de truite saumonée
Vitello tonnato

BUFFET D'ENTRÉES CHAUDES

Poisson du moment, beurre blanc aux fruits de la passion
Velouté de topinambour, salpicon de saint-jacques confites
Brochette de scampis, sauce armoricaine

VIANDES EN SHOW COOKING & ACCOMPAGNEMENTS

Sauce Cumberland (agrumes)
Sauce Albuféra (porto blanc,
cognac, sherry, foie gras)
Mayonnaise à la tapenade de
truffes

Porchetta
Picanha de bœuf
Haye de faon

Grenailles aux fines herbes
Gratin dauphinois à la truffe
Poire au vin rouge
Salade bar

FROMAGES

Plateau de fromages affinés

DESSERT

Assortiment de pâtisseries
Ananas flambé au rhum, glace vanille

Adultes : 130 € pp boissons comprises (Bulles, vin blanc, vin rouge, bière au fût, softs, cafés/thé)
Enfants (-12 ans) : 75 € pp boissons softs comprises

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



L'OBRA
LE GOÛT DU PARTAGE

La Choucroute Royale du 1er Janvier

APÉRITIF

1 coupe de bulles

BUFFET

Choucroute et viandes en show cooking

Purée nature

Purée à la tapenade de truffes

DESSERT

Gourmandise de la nouvelle année

45€ PP