



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 €



Coquilles St-jacques juste snakées

moelle, bouillon dashi, mousseline de corail, racine de capucine, caviar d'avruga

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€

Carré de cochon 100% Duroc
de la ferme "Li Binamé Pourcê"

17,50 €

Filet pur (Black Angus)

ferme de La Misse

28€

Ris de veau croustillant

30€

Filet de canard sauvage et cuisse
grillée

15,50 €

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 €

Poire et chicon

*vin rouge, poivre de Tellicherry et
râpure de salaison .*

6,50 €

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€



Ananas flambé au rhum

glace vanille, tuile coco

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

Carpaccio de truite saumonée d'Ondenval mariné

vinaigrette tiède aux agrumes, mousse de courge et sarrasin grillé.

Plat

Filet de coq faisan en écailles de topinambour

jus aux beurre noisette, crème de topinambour, huile de café
La cuisse comme un « Vol au Vent » accompagné de noisettes de ris de veau.

Dessert

Ananas flambé au rhum

glace vanille, tuile coco.

55€



*Certains changements sont possibles moyennant un supplément.