



L'OBRA
LE GOÛT DU PARTAGE

Nos Entrées

Planche de salaisons et fromages,
condiments et accompagnements de saison.

Producteurs locaux, fermes "Li Binamé Pourcê" et "Lait et passion."

20 €



Déclinaison d'oignon,
gougère au fromage et bouillon d'oignon.

17 €



Brisket de bœuf confit,
sauce carotte épicée et trévise grillée.

20 €



Coquilles St-jacques juste snakées
moelle, bouillon dashi, mousseline de corail, racine de capucine, caviar d'avruga

22 €

Mos 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	28,00 €
Ris de veau croustillant	30,00 €
Filet de canard sauvage	15,50 €
<u>Végétarien</u> 	22,50 €
Falafels, lentilles, champignons marinés et espuma d'ail fumé	

Sauces

Chimichurri	3,00 €
mélange d'herbes fraîches	
Jus de veau aux morilles.	6,50 €
6,50 €	
Sauce BBQ au coing	3,00 €
Béarnaise moutarde à l'ancienne miso et miel .	4,00 €
Sauce Albufera jus de veau, xérès, porto blanc, foie gras	5,00 €

Légumes

100 % navet et orange	6,00 €
Salade tiède de lentilles, pleurotes marinées et espuma d'ail fumé.	6,50 €
Chou vert pommé rôti au miel et miso crémeux de noix de cajou et chou blanc mariné.	6,00 €

Accompagnements

Pommes dauphines façon "Obra"	5,50 €
Mille-feuille de pommes de terre croustillant-fondant, émulsion Reblochon, coulis d'oignon aigre-doux et chips de lard	6,50 €
Aligot pomme de terre et courge éclats de chataignes	6,00 €

Nos 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.
Cacahuète caramélisée.

*Seulement pour ce dessert

Dame blanche croustillante

12€

Pavlova aux agrumes,
crèmeux de chocolat blanc, shiso, granité
de citron kalamansi .

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

Champignon farci au mijoté de bœuf,
tataki de bœuf et bouillon asiatique.

Plat

Joue de lotte et poitrine de cochon confite,
sauce fumet et salade tiède de lentilles.

Dessert

Pavlova aux agrumes,
crèmeux de chocolat blanc, shiso, granité citron kalamansi.

55€



*Certains changements sont possibles moyennant un supplément.