



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 trévisse grillée.

20 €



Coquilles St-jacques juste snakées


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

22 €

Nos 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>  Falafels, lentilles, champignons marinés et espuma d'ail fumé	22,50 €

Sauces

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

Au sein de notre restaurant tous **nos plats sont faits maison**, à partir de **produits frais**, **majoritairement bio**, issus autant que possible de **circuits courts** et de **producteurs locaux**. Une cuisine sincère, de saison, et engagée.

Légumes

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

Accompagnements

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