L'OBRA
LE GOÛT DU PARTAGE

Nos Entrées

Planche de salaisons et fromages, **20 €**
condiments et accompagnements de saison. Producteurs locaux, fermes “Li Binamé Pourcê” et “Lait et passion.”

Tartelette végétale de céleri-rave farcie au Mont d’Or **17 €**
espuma de céleri-rave parfumé au vin jaune, eau de céleri vert et de poire. .

Sashimi de truite saumonée d'Ondenval **20 €**
crème de truite fumée, condiment citron/gingembre.

Tataki de biche, terrine de gibier, **20 €**
sauce aux myrtilles, gel gin-tonic et chou rouge mariné

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

Nos Plats

Composez votre plat selon vos envies

Afin de garantir une qualité exceptionnelle et lutter contre le gaspillage, nous vous proposons une carte à la pièce. Contrairement aux assiettes classiques où les accompagnements sont inclus d'office dans le prix, ici vous composez votre assiette selon vos envies et votre budget. Nos produits sont locaux, faites maison et préparés avec des techniques issues de la cuisine gastronomique.

Bon appétit!!

Viandes

Suprême de faisan **16,00 €**

Epaule de cochon confite **16,00 €**
de la ferme “Li Binamé Pourcê”

Filet pur (Black Angus) **28,00 €**
ferme de La Misse.

Picanha de boeuf grillé **19,00€**

Ris de veau croustillant **30,00 €**

Haye de chevreuil. **19,00€**

Végétarien **25,50 €**
Raviolis farci à la burrata, courge rôtie, beurre blanc à l’orange,espuma de butternut et saté de graines de courge.

Sauces

Chimichurri **3,00 €**
mélange d’herbes fraîches.

Jus de veau aux morilles. **6,50 €**

Sauce BBQ aux coings **3,00 €**

Bernaise carotte et estragon **4,00 €**

Sauce “Cumberland” **4,00 €**

Légumes

Chicon farci aux lardons , mousse pommes/miso, salaison. **6,00€**

Navets confits au miel, chou rave mariné et crème à la ciboulette. **6,00 €**

Carotte fane laquée, salade de chou kale et grenade, houmous de carotte. **6,00€**

Accompagnements

Pommes dauphines façon “Obra” **5,50 €**

Patatas “gajo” **6,00 €**
(patatoes à l'espagnole), ajo blanco, pickles de céleri, provolone râpé.

Aligot de pommes de terre **6,00 €**
et maïs giroles marinés.

L'OBRA
LE GOÛT DU PARTAGE

Nos Desserts

« The quenelles » **12€**

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

Sauces

Crème anglaise nature.
Crème anglaise pistache.
Caramel beurre salé.

Accompagnements

Chantilly.
Poire pochée
Confit de fruits exotiques.

Croquants

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

Dame blanche ou noire croustillante **12€**

Choux, poire, sésame noir et granité de café. **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.

L'OBRA
LE GOÛT DU PARTAGE

Menu du chef

Entrée

Coquille Saint-Jacques snackée, beurre blanc à l'orange et courge.

Plat

Suprême de canard sauvage,100 %« chou-chou». Gyoza de cuisse, bouillon aux parfums asiatiques.

Dessert

Choux, poire, sésame noir et granité de café.

55€

*Certains changements sont possibles moyennant un supplément.