

LA MAISON  
**OBONO**

LA CARTE ESTIVALE DE LA TABLE OBONO

ENTREES

**Saumon mi-cuit, crumble aux algues, citron, myrtilles** **12.50€**

*Half-cooked salmon, seaweed crumble, lemon and blueberries*

**Gaspacho de concombre, framboise, menthe** **10.50€**

*Cucumber gazpacho, raspberries, mint*

**Tomates de saison et burrata, pesto d'herbes fraîches** **11.50€**

*Seasonal tomatoe and burrata, pesto of fresh herbs*

PLATS

**Burger du boucher au paleron confit 12 heures :** **17.50€**

**Tomates, oignons grillés et confits, pickles du moment, salade et frites maison**

*House burger with candied beef, tomatoes, grilled oignon, pickles, salad and house french fries*

**Salade Obono :** **15.50€**

**salade, tomate, Parmesan, oignon frit, croûtons, pickles, poisson du moment**

*Obono salad with tomato, Parmigiano, fried oignon, crispy bread, fish of the day*

Prix nets en euros, service compris.

La cuisine de saison peut nous amener à substituer un ou plusieurs produits en fonction du marché.

LA MAISON  
**OBONO**

**Pâtes fraîches au choix (*Fresh Pasta*)** **14.50€**

**\*\*\*Crème aux quatre fromages**

*Cream with 4 cheese*

**\*\*\*Crème aux crevettes, aneth et citron**

*Cream and shrimp, dill and lemon*

**\*\*\*Puttanesca : tomate, ail, anchois, piment d'Espelette, olives noires et câpres**

*tomato, garlic, anchovy, chili, black olives and capers*

**DESSERTS**

**Crème brûlée à la lavande** **7.50€**

*Lavender crème brûlée*

**Soupe de fruits rouges au basilic** **7.50€**

*Red fruit soup and basil*

**Déclinaison autour du chocolat** **8.50€**

*Chocolate declination*

Prix nets en €uros, service compris.

La cuisine de saison peut nous amener à substituer un ou plusieurs produits en fonction du marché.

LA MAISON  
**OBONO**

**MENU OBONO**

**Servi du mardi midi au samedi soir**

**Duo de lieu jaune et saumon aux algues, confit d'abricot au balsamique**

*Pollack fish and salmon with seaweed, confit apricot and balsamic*

OU/OR

**Foie gras à la menthe, gaufre au romarin, orange et fenouil**

*Duck liver, rosemary waffle, orange and fennel*

\*\*\*

**Daurade royale en portefeuille, légumes comme un jardin de saison**

*Sea bream, seasonal vegetables*

OU/OR

**Suprême de pintade aux saveurs des sous-bois, jus réduit agrumes et coriandre grillée**

*Guinea fowl, mushrooms, reduce juice, citrus and roasted cilantro*

\*\*\*

**Feuille à feuille cacao, chocolat blanc, fraise et basilic**

*Chocolate dessert, cocoa, white chocolate, strawberries and basil*

OU/OR

**Financier comme un baba au rhum et fruits rouges**

*Rum baba and red fruits*

OU/OR

**Sélection du fromager, mesclun, mendiant et sorbet**

*Cheese, salad and sorbet*

Entrée-Plat-Dessert 39€

Entrée-Plat 32€

Plat-Dessert 30€

Prix nets en euros, service compris.

La cuisine de saison peut nous amener à substituer un ou plusieurs produits en fonction du marché.