

# Carte OBONO

## ENTRÉES

13€

**Foie gras Breton fumé maison, en royale, chips de sarrasin, crevettes et légumes**

*Homemade smoked Breton foie gras, served in a royal style,  
with buckwheat chips, shrimp and vegetables*

**Truite de mer en gravelax, betterave et chou rouge en pleine découverte**

*Sea trout gravlax, beetroot and red cabbage in full discovery*



**Œuf parfait sauce vin jaune, Comté fumé maison et topinambour**

*Perfect egg with yellow wine sauce, homemade smoked Comté cheese and Jerusalem  
artichoke*

**Tartare de bœuf séché façon Obono, poireau grillé, carotte et parmesan**

*Obono-style dried beef tartare, grilled leek, carrot and parmesan*

## PLATS

26 €

**Petit salé aux lentilles en version Obono**

*Salted pork with lentils, Obono style*

**St Jacques sautées, pommes de terre en découverte, noix et fromage blanc**

*Pan-fried scallops, potatoes, walnuts and cottage cheese*

**Suprême de volaille fermière Label Rouge, autour de la courge et du pruneau**

*Supreme of Label Rouge free-range chicken, with squash and prune*

**Cabillaud en basse température, déclinaison de chou, sauce Noilly Prat**

*Low-temperature cooked cod, cabbage medley, Noilly Prat sauce*

## DESSERTS

11 €

**La sélection de fromages d'ici et d'ailleurs**

*The selection of cheeses from here and elsewhere*

**Capuccino, noisette et tuile de croissant**

*Cappuccino, hazelnut and croissant tuile*

**Comme un souvenir d'enfance, cacahuètes, tonka et chocolat**

*Like a childhood memory: peanuts, tonka bean and chocolate*

**Fraîcheur d'hiver autour des agrumes**

*Winter freshness with citrus fruits*

**Notre chou-choux gourmand**

*Our favorite gourmet cabbage*

LA MAISON

OBONO