

LA CUISINE D'OBANEL

ENTRÉES

CÉVICHE DE LOUP <i>Citron vert, oignons rouges</i>	10 €
ASPERGES DES SABLES <i>Feuilleté saumon fumé</i>	12 €
SALADE DE CHÈVRE FRAIS <i>Avocat, fraises</i>	12 €

Plats végétariens

SALADE	11€
<i>Pamplemousse, orange, friture de légumes, graines de courge</i>	
RISOTTO DE PETITS POIS	14€
<i>à la menthe</i>	

LES VIANDES

SUPRÊME DE PINTADE	16 €
<i>Sauce forestière, Épinards, mozzarella</i>	
FRICASSÉE DE RIS ET ROGNONS	18 €
<i>sauce poivre</i>	
HAUT DE GIGOT D'AGNEAU	18 €
<i>Braisé aux épices, légumes glacés</i>	

LES POISSONS

STEAK DE THON	17 €
<i>Mariné aux agrumes</i>	
PAVÉ DE SAUMON	15 €
<i>à l'andouille, moutarde à l'ancienne</i>	
PARILLADA DE LA MER	20 €

DESSERTS

PÉLARDON OU BREBIS MARINÉ	8€
SABLÉ BRETON	10 €
<i>aux fruits exotiques</i>	
SOUFFLÉ AU CHOCOLAT	10 €
<i>à l'orange</i>	
QUINOA FRAISE/RHUBARBE	10 €
<i>Façon riz au lait</i>	
CAFÉ GOURMAND	8 €

VINS AU VERRE

SECRET DE FAMILLE, VIOGNIER	4,50 €
PASSION, CHARDONNAY	4,50 €
DUNE, VIN DES SABLES	4,50 €
LE LOUP DANS LA BERGERIE, SYRAH	5 €
CUVÉE PRESTIGE, CABERNET SAUVIGNON	6 €

