



S'INVITE À
VOTRE TABLE
POUR
LES FÊTES



O
E
N
U
M
O

LE MENU NOËL

ENTRÉES PLAT SET DESSERT

L'ENTRÉE 19.00€ TTC

Crabe de Noël et salade d'herbes fraîches,
Fruits exotiques et douce gelée acide aux fruits de la passion
Chips croquantes de pain de campagne. (entrée froide)

OU

Noix de Saint-Jacques snackées, bardées de lard Colonnata,
Purée de patates douces, salicornes acidulés et tuile de parmesan. (entrée à réchauffer)

LE PLAT (À RÉCHAUFFER) 33.00€ TTC

VIANDE

Carré d'agneau aux truffes Melanosporum, pommes de terre boulangères,
Légumes de Noël et jus de viande poivré, déglacé au cognac.

POISSONS

Le demi-homard poché, risotto cuit dans une bisque aux parfums de Thaïlande,
Petits légumes d'hiver poêlés.

OU

Le traditionnel loup en croûte sur un lit de légumes fondants
Sauce au Noilly Prat. (minimum 2 personnes)

LE DESSERT 10.00€ TTC

La bûche de Noël aux marrons en trois textures,
Cœur de poire et biscuit Streusel aux châtaignes.

MENU PAR PERSONNE

1 entrée au choix, 1 plat au choix & 1 dessert
Prix à emporter

62€ TTC

ENTRÉES
19.00€ TTC



Noix de Saint-Jacques snackées, bardées de lard Colonnata,

Purée de patates douces, salicornes acidulés et tuile de parmesan. (Entrées à réchauffer)



Cabe de Noël et salade d'herbes fraîches,
Fruits exotiques et douce gelée acide aux fruits de la passion,

Chips croquantes de pain de campagne.

(Entrées froides)

LES ENTRÉES





Carré d'agneau aux truffes Melanosporum, pommes de terre boulangères,

Légumes de Noël et jus de viande poivré, déglacé au cognac.



Le demi-homard poché, risotto cuit dans une bisque aux parfums de Thaïlande,

Petits légumes d'hiver poêlés.

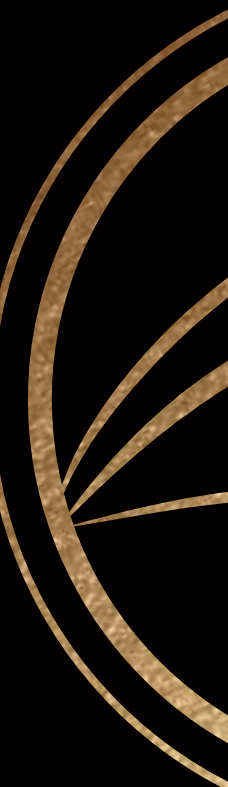
OU



Le traditionnel loup en croûte Sur un lit de légumes fondants.

Sauce au Noilly Prat.
(minimum 2 personnes).

PLATS
33.00€ TTC
(à réchauffer)





LESCOCKTAILSSALÉS



- ❶ L'œuf de caille au caviar de saumon, feuille de bourrache, sésame et wasabi
- ❷ Pomme de terre rate confite au beurre, caviar de truffe tuber melanosporum, thym et fleur de sel
- ❸ Sphère d'huître poissonnière, croûton de seigle
- ❹ Cube de saumon gravlax au poivre, enrobé de jus de cresson, oeufs croquants de poisson
- ❺ Maki de canard façon Thaï, cacahuètes épicées
- ❻ Bonbon de Saint-Jacques au citron vert et piment d'Espelette, crème de betterave
- ❼ Foie gras de canard, gelée de figue de Barbarie, pain d'épices
- ❽ Dôme d'oursin sur un croquant de riz soufflé

64PIÈCES

135.00€ TTC

Prix à emporter



DESSERT
10.00€ TTC
(par personne)



La bûche de Noël aux marrons en trois textures, cœur de poire et biscuit Streusel aux châtaignes.





SUPPLÉMENT APÉRITIF...



Filet de saumon salé
et fumé maison



70.00€ TTC
TRANCHÉ 75.00€ TTC
(Env. 1.3 kg)

Terrine de foie gras de
canard recette traditionnelle



70.00€ TTC
(600g)



DÉLIVREUR DE SAVEURS

POUR VOTRE COMMANDE
contactez-nous par mail : contact@obento-bygermain.fr
ou téléphonez au 04 67 03 42 10

38 bis, avenue Saint-Lazare - 34000 Montpellier

www.obento-bygermain.fr