OBENTO

S'INVITE À
VOTRE TABLE
POUR
LES FÊTES

LE MENU NOËL

ENTRÉES PLATS ET DESSERT

L'ENTRÉE 24,00€ TTC

Rosace de homard bleu au caviar français,
Brunoise parfumée aux noix,
Salade d'herbes et graines germées.

OU

Le foie gras de canard iodé aux algues sur une gelée de dashi,
Feuille d'huitre, salade fine et chips de pain au sésame.

LE PLAT (À RÉCHAUFFER) 37,00€ TTC

VIANDE

Suprême de chapon cuit à 68° farci aux giroles, cèpes et nori,
Crémeux de châtaigne, gratin de vitelotte aux truffes,
Légumes glacés aux épices de Noël.

POISSONS

Fine blanquette de Saint-Jacques flambée au cognac et saké,
Langues d'oursin et morilles,
Fondue de poireaux et feuille de shiso.

OU

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

LE DESSERT 14,00€ TTC

La bûche de Noël by Obento,
Mousseline figée au yuzu, cœur meringué,
Génoise légère imbibée au sirop de saké,
Gelée d'agrumes au combawa et décoration chocolat.

OBENTO

MENUPARPERSONNE

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

75,00€ TTC

LE COFFRET APÉRITIF 140,00€ TTC
64 pièces salées - 8 variétés

LE COFFRET DESSERT 110,00€ TTC
64 pièces sucrées - 8 variétés

LA TERRINE DE FOIE GRAS
DE CANARD 95,00€ TTC
(600 gr)

LE FILET DE SAUMON
fumé maison (env. 1.6 kg)
85.00€ TTC - NON TRANCHÉ
90.00€ TTC - TRANCHÉ

OBENTO

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