



Restaurant Reflet d'Obione
29 rue Jean Jacques Rousseau
34000 Montpellier
Tel : 04 99 61 09 17

LA TRAVERSÉE

Mises en bouche

-

Entrées

Truite d'Ispegui, Crème fumée, Concombre,
Wakamé, Prune lactofermentée

-

Aubergine blanche, Lentille, Obione,
Jus d'Agneau des Pyrénées

-

Plat

Retour de Pêche estivale, Courgette,
Olive, Ajo Blanco, Bergamote

Ou

Côte de cochon Tirabuixò,
Harissa, Oignon, Jus court

-

Sélection de fromages affinés
Supplément 10€ / avec accord 17€

-

Rosée d'été

-

Desserts

Fenouil, Nectarine, Verveine

Ou

Café vert, Amande, Ristretto

-

Mignardises

Menu (avec choix) - 58€

Accord mets & vins : 32€

Supérieur : 47€

L'HORIZON D'OBIONE

Snacks

Aguachile, Daikon

-

Truite d'Ispegui, Crème fumée, Concombre,
Wakamé, Prune lactofermentée

-

Beurre fermier de saison

-

Langoustine laquée

-

Aubergine blanche, Lentille, Obione,
Jus d'Agneau des Pyrénées

-

Retour de Pêche estivale, Courgette,
Olive, Ajo Blanco, Bergamote

-

Côte de cochon Tirabuixò,
Harissa, Oignon, Jus court

-

Sélection de fromages affinés
Supplément 10€ / avec accord 17€

-

Rosée d'été

-

Fenouil, Nectarine, Verveine

-

Café vert, Amande, Ristretto

-

Clapas de garrigue

Mignardises

Menu dégustation - 85€

Accord mets & vins : 48€

Supérieur : 68€



Restaurant Reflet d'Obione
29 rue Jean Jacques Rousseau
34000 Montpellier
Tel : 04 99 61 09 17

Lacté & végétal

Menu végétarien

Snacks

-

Agua chili, Daikon

-

Concombre, Wakamé, Crème fumée,
Prune lactofermentée

-

Beurre fermier de saison

-

Aubergine blanche, Obione, Lentille

-

Courgette, Olive, Ajo Blanco,
Sarrasin, Bergamote

-

Harissa, Oignon, Jus corsé

-

Sélection de fromages affinés
Supplément 10€/ avec accord 17€

-

Rosée d'été

-

Fenouil, Nectarine, verveine

Ou

Café vert, Amande, Ristretto

-

Clapas de garrigue

—

LA TRAVERSÉE (menu avec choix) - 55€

Accord mets & vins : 40€

Supérieur : 60€

—

L'HORIZON D'OBIONE - 62€

Accord mets & vins : 48€

Supérieur : 68€

Alcalin

Menu végétalien

Snacks

-

Agua chili, Daikon

-

Concombre, Wakamé,
Prune lactofermentée

-

Aubergine blanche, Obione, Lentille

-

Courgette, Olive, Ajo Blanco,
Sarrasin, Bergamote

-

Harissa, Oignon, Pois chiche

-

Rosée d'été

-

Fenouil, Nectarine, verveine

-

Café vert, Amande, Ristretto

-

Clapas de garrigue

L'HORIZON D'OBIONE - 55€

Accord mets & vins : 48€

Supérieur : 68€

*Prix taxes et service compris
Les menus sont sans gluten.*