



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

LA TRAVERSÉE

Mises en bouche

-

Entrées

Moelleux de Merlu de ligne, Iode, Brocoli,
Coques, Réduction d'un fumé corsé

-

Patate douce Héraultaise,
Girole, Châtaigne, Jus de volaille au Rancio

-

Plat

Pêche de petit bateau, Cucurbitacées d'ici,
Beurre aux baies de genièvre, Gin-Orange

Ou

Veau des Pyrénées, Chou,
Reinette, Jus court

-

Sélection de fromages affinés de région
Supplément 11€/ avec accord 18€

-

Rosée d'été indien
Grenade de Gallargues

-

Desserts

Feuille de figuier des Cévennes,
Figue, Anis vert, Jus tannique

Ou

Chocolat grand Cru fumé,
Tonka, Cacao

-

Mignardises

Menu (avec choix) – 60 €

Les Accords Vins vivants d'Occitanie – 36 €

Vins d'Appellations – 51 €

L'HORIZON D'OBIONE

Snacks

Mises en bouche

-

Moelleux de Merlu de ligne, Iode, Brocoli,
Coques, Réduction d'un fumé corsé

-

Patate douce Héraultaise, Girole, Châtaigne,
Jus de volaille au Rancio et Truffe

-

Beurre fermier de saison

-

Langoustine, Raifort lacté

-

Pêche de petit bateau, Cucurbitacées d'ici,
Beurre aux baies de genièvre, Gin-Orange

-

Veau des Pyrénées, Chou,
Reinette, Jus court

-

Sélection de fromages affinés de région
Supplément 11€/ avec accord 18€

-

Rosée d'été indien
Grenade de Gallargues

-

Feuille de figuier des Cévennes,
Figue, Anis vert, Jus tannique

-

Chocolat grand Cru fumé,
Tonka, Cacao

-

GR 60

Mignardises

Menu dégustation – 90 €

Les Accords Vins vivants d'Occitanie – 54 €

Vins d'Appellations – 74 €



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

LACTÉ & VÉGÉTAL

Menu végétarien

Mises en bouche

-

Moelle de brocoli rôtis

Algue acidulée, bergamote

Ou

Patate douce des Jardins de Costebelle,

Girole, Rancio, Châtaigne, Truffe

-

Beurre fermier de saison *

-

Raifort lacté, Daikon, Oignon *

-

Cucurbitacées d'ici, Beurre de baies de genièvre,

Gin-Orange, Millet crémeux

-

Chou, Reinette

-

Sélection de fromages affinés

Supplément 10€/ avec accord 17€

-

Rosée d'été indien

Grenade de Gallargues

-

Desserts

Feuille de figuier des Cévennes,

Figue, Anis vert, Jus tannique

Ou

Chocolat grand Cru fumé,

Tonka, Cacao

-

*GR 60**

Mignardises

Menu (avec choix) – 50 €

Menu dégustation* – 70 €

**Plats servis uniquement avec le menu dégustation*

Les Accords Vins vivants d'Occitanie – 36 € / 54 €

Vins d'Appellations – 51 € / 74 €

ALCALIN

Menu végétalien

Snacks

-

Mises en bouche

-

Moelle de brocoli rôtis

Algue acidulée, bergamote

-

Patate douce des Jardins de Costebelle,

Girole, Rancio, Châtaigne, Truffe

-

Cucurbitacées d'ici, Beurre de baies de genièvre,

Gin-Orange, Millet crémeux

-

Chou, Reinette

-

Rosée d'été indien

Grenade de Gallargues

-

Feuille de figuier des Cévennes,

Figue, Anis vert, Jus tannique

-

Chocolat grand Cru fumé,

Tonka, Cacao

-

Mignardises

Menu dégustation - 55€

Les Accords Vins vivants d'Occitanie – 36 € / 54 €

Vins d'Appellations – 51 € / 74 €