

MENU DÉJEUNER

MISE EN BOUCHE
Au Gré du Moment

TORTELLINI DE FOIE GRAS DE CANARD
CAFÉ TORRÉFIÉ
Émulsion d'une Sauce Poulette

Ou

L'ESCARGOT DE PAYS EN CROMESQUIS
MOUSSELINE D'AIL NOIR
Écume à l'Anisette

DORIN DE MÉDITERRANÉE
CONFIT À L'HUILE D'OLIVE DE BARBOSSI
Citrons Confits, Mini Rattes, Artichauts

Ou

FONDANT DE CHEVREAU
CUISINÉ À LA ROYALE
Gnocchis, Noisettes du Piémont

PRÉ-DESSERT

CARAVANE DES DESSERTS
Tartes, Gâteaux et Entremets

69 € par convive
Carte des Vins : Bouteilles, ½ Bouteilles et Verres
Sélection du Menu Déjeuner : 21 € la ½ Bouteille

MENU OASIS

Servi pour l'ensemble de la Table

MISE EN BOUCHE
Au Gré du Moment

LE VÉRITABLE ÉCLAIR TRUFFE NOIRE DE PROVENCE
MAYONNAISE LÉGÈRE AU JUS DE TRUFFE

NOIX DE COQUILLE SAINT-JACQUES
RÔTIES AU BEURRE DEMI-SEL
Topinambours Confits

SUPRÊME DE PIGEON
EN CROÛTE AU FOIE GRAS
Jus Pressé à la Fine de Champagne

PLATEAU DE FROMAGES
Sélection d'Hervé Mons
Meilleur Ouvrier de France Fromager

PRÉ-DESSERT

CARAVANE DES DESSERTS
Tartes, Gâteaux et Entremets

135 € par convive

CARTE

ENTRÉES

L'ŒUF BROUILLÉ AU CAVIAR 89 €
(Esprit du Chef Louis Outhier)
Royale de Cerfeuil Tubéreux
Mouillette Feuilletée, Crème Fleurette

TRUFFE SURPRISE DE L'OASIS 74 €
Foie Gras de Canard
Choux Rémoulade Truffée
Spaghetti Fruits de la Passion

ARTICHAUT VIOLET 69 €
Cuisiné au Citron de Menton
Caillé de Brebis
Barbajuan de L'Oasis

MER

COQUILLE SAINT-JACQUES NORMANDE 85 €
Rôties au Beurre Demi-Sel
Topinambours Confits
Râpé de Truffe Noire

ROUGET DE PAYS 84 €
Rôti en Croûte de Pomme de Terre
Beurre Nantais Pamplemousse

LOUP DE LIGNE DE MÉDITERRANÉE 22 €
(Recette Intemporelle de Fernand Point via Louis Outhier) les 100g.

Notre Loup en Croûte Exquisé d'Estragon
Petits Légumes du Marché Local, Sauce Choron Légère

TERRE

PIGEON (France) 88 €
Suprême en Croûte au Foie Gras
Jus Pressé à la Fine de Champagne

RIS DE VEAU (France) 89 €
Timbale de Ris de Veau Braisé
Morilles Farcies

CHEVREAU (France) 87 €
Cuisiné à la Royale
Gnocchis Truffe Noire

MENU DÉGUSTATION

Servi pour l'ensemble de la Table

MISE EN BOUCHE
Au Gré du Moment

* * *

TRUFFE SURPRISE DE L'OASIS
FOIE GRAS DE CANARD
CHOUX RÉMOULADE TRUFFÉE
Spaghetti Fruits de la Passion

* * *

COQUILLE SAINT-JACQUES NORMANDE
RÔTIES AU BEURRE DEMI-SEL
Topinambours Confits

* * *

ROUGET DE PAYS
RÔTI EN CROÛTE DE POMME DE TERRE
Beurre Nantais Pamplemousse

* * *

RIS DE VEAU
TIMBALE DE RIS DE VEAU BRAISÉ
Morille Farcie

* * *

PLATEAU DE FROMAGES
Sélection d'Hervé Mons
Meilleur Ouvrier de France Fromager

* * *

PRÉ-DESSERT

* * *

CARAVANE DES DESSERTS
Tartes, Gâteaux et Entremets

190 € par convive