

MENU DÉJEUNER

AMUSE BOUCHE
Au Gré du Moment

* * *

FOIE GRAS DE CANARD
MARBRE AU NOUGAT NOIR ET SEL DE MALDON
Figues Fraîches et Châtaignes d'Automne

* * *

SAVARIN DE LIEU JAUNE
CHAMPIGNONS DES SOUS BOIS
Pistes Raidis au Piment d'Espelette
Shiso et Beurre de Cèpes

* * *

CANARD CHALLANDAIS AU SANG
FINE MOUSSELINE DE PANAIS ET CHÂTAIGNES GLACES
Cèpes Rôtis et Pomme Délicatesse

* * *

CARAVANE DES DESSERTS
TARTES, GÂTEAUX ET ENTREMETS
Mignardises et Guimauves

89 € par convive, hors boissons

MENU OASIS

Servi pour l'ensemble de la Table
Jusqu'à 21h30

AMUSE BOUCHE
Au Gré du Moment

* * *

TOURTEAU
EMLETTE DE PINCE DE TOURTEAU
Sur un Crémeux de Céleri au Citron Vert
Fine Gelée de Crustacés et Caviar

* * *

SAINT JACQUES
NOIX DE SAINT JACQUES JUSTE SNACKEES
Truffes de Saison, Gnocchi aux Zestes de Citron
Beurre Nantais

* * *

PIGEON AU SANG
FILET ROTI AUX FIGUES
Jeunes Navets au Thym Citron
Briochette de Cuisses Confites au Jus et Foie Gras

* * *

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

* * *

CARAVANE DES DESSERTS
TARTES, GÂTEAUX ET ENTREMETS
Mignardises, Macarons et Guimauves

152 € par convive

LA CARTE EST ELABOREE
PAR NOTRE CHEF EXECUTIF
ALAIN MONTIGNY *M.O.F* 2004 ET SON ADJOINT
NICOLAS DAVOUZE *BOCUSE D'OR* FRANCE 2014
CARTE DES VINS PAR PASCAL PAULZE *M.O.F* 2015

Entrées

L'ŒUF BROUILLE AU CAVIAR

89 €

Esprit du Chef Louis Outhier

Royale de Betternut aux Eclats de Châtaigne
Mouillette Feuilletée, Fleurette et Caviar

FOIE GRAS (IGP)

74 €

La Fameuse Truffe Surprise de L'Oasis
Rémoulade Truffée de Céleris et Pommes, en Chou
Gelée au Sauternes, Spaghetti de Framboise

LANGOUSTINE

92 €

Petits Bouchons de Langoustine au Caviar
Crème Frappée à L'Orange
Gelée Concombre, Amande

TOURTEAU

72 €

Emietté de Pince de Tourteau
Sur un Crémeux de Céleri au Citron Vert
Fine Gelée de Crustacés et Caviar

HOMARD BLEU

110 €

Chutney de Pêche Blanche
Sponge-Cake à la Verveine, Meringue à la Fraise

Mer

SAINT JACQUES *(De Plongée)*

86 €

NOIX DE SAINT JACQUES JUSTE SNACKEES
Truffles de Saison, Gnocchi aux Zestes de Citron
Beurre Nantais

TURBOT

92 €

TRONÇON DE TURBOT BRAISÉ, FARCI AUX CÈPES
Charlottes Fondantes au Haddock, Royale de Butternut
Emulsion Pomme Verveine

PÊCHE LOCALE *(Au Gré du Marché Forville ou de la Criée de Sète)*

22 €
les 100g

Recette Héritée de Stéphane Raimbault

POISSONS RÔTIS ENTIER EN TIAN, JUS DE TOMATE
Jeunes Légumes du Marché de Forville, Huile d'Olive de Barbossi

LOUP DE LIGNE *(Méditerranée)*

22 €
les 100g

(Recette Intemporel de Fernand Point via Louis Outhier)

NOTRE LOUP EN CROÛTE DORÉE EXQUISÉ D'ESTRAGON
Petits Farcis, Artichauts, Courgettes, Mini-Poivrons

Terre

PIGEON AU SANG

89 €

FILET ROTI AUX FIGUES
Jeunes Navets au Thym Citron
Briochette de Cuisses Confites au Jus et Foie Gras

AGNEAU *(Alpilles)*

79 €

SELLE D'AGNEAU RÔTIE ENTIÈRE SUR L'OS
Caviar d'Aubergine, Coco de Pays Fondants

RIS DE VEAU *(France)*

90 €

RIS DE VEAU BRAISÉ, TIMBALE DE PÂTES
Girrolles des Bois, Truffe Noire Tuber-Mélanosporum

BŒUF D'AUBRAC *(France)*

90 €

FILET RASSIS SUR L'OS, GÂTEAU DE CÈPES, ARTICHAUTS
Sauce Bordelaise et Moelle

MENU PRESTIGE

Servi pour l'ensemble de la Table
Jusqu'à 21h30

AMUSE BOUCHE
Au Gré du Moment

* * *

TRUFFE SURPRISE DE L'OASIS

FOIE GRAS DE CANARD
REMOULADE TRUFFÉE DE CÉLERIS ET POMMES, EN CHOU
Gelée Sauternes, Spaghetti de Framboise

* * *

LANGOUSTINE / CAVIAR
PETITS BOUCHONS DE LANGOUSTINE
CRÈME FRAPPÉE A L'ORANGE
Gelée Concombre, Amande

* * *

TURBOT

TRONÇON DE TURBOT BRAISÉ, FARCI AUX CÈPES
Charlottes Fondantes au Haddock, Royale de Butternut
Emulsion de Pomme

* * *

RIS DE VEAU

RIS DE VEAU BRAISÉ, TIMBALE DE PÂTES
Girolles des Bois, Truffe Noire Tuber-Mélanosporum

* * *

FROMAGES

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

* * *

CARAVANE DES DESSERTS
TARTES, GÂTEAUX ET ENTREMETS

Mignardises, Macarons et Guimauves

282 € par convive

MENU-CARTE DÉJEUNER

AMUSE BOUCHE
Au Gré du Moment

* * *

COQUILLES SAINT JACQUES DE PLONGE

NOIX MARINEES, MANGUE PASSION
Fine Frisée, Œufs de Hareng Fumé

Ou

FOIE GRAS DE CANARD *(Landes)*
MARBRE AU NOUGAT NOIR ET SEL DE MALDON
Figues Fraîches et Châtaignes d'Automne

* * *

SAINT PIERRE

AIGUILLETTE AUX ALGUES DULSE
Larmes de Pommes Charlotte, Girolles
Emulsion de Cressonnette

Ou

CANARD CHALLANDAIS AU SANG
FINE MOUSSELINE DE PANAIS ET CHÂTAIGNES GLACES
Cèpes Rôtis et Pomme Délicatesse

* * *

CARAVANE DES DESSERTS
TARTES, GÂTEAUX ET ENTREMETS
Mignardises et Guimauves

69 € par convive, hors boissons

Carte des Vins : Bouteilles, ½ Bouteilles et Verres
Sélection des Menus Déjeuner : 21 € la ½ Bouteille

CHERS CLIENTS,

Fromages

PLATEAU DE FROMAGES DE SAISON FRAIS ET AFFINÉS

Sélection d'Hervé Mons Meilleur Ouvrier de France Fromager
23 €

Desserts

CARAVANE DES DESSERTS

TARTES, GÂTEAUX ET ENTREMETS
24 €

«Il arrive hélas que certains mets nous manquent, nous vous prions de bien vouloir nous en excuser et vous remercions de votre compréhension»

« FAIT MAISON » PRIX NETS, TOUTES TAXES ET SERVICE COMPRIS

Le Registre des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à la Réception.

« La cuisine, née de la passion des hommes pour la bonne chère, n'a cessé au fil des temps de s'enrichir d'innombrables combinaisons de goûts et de nouvelles techniques. La quête permanente d'une exaltation des saveurs absolue l'a élevée au rang d'Art. Au regard de cela, le cuisinier, véritable maillon d'une chaîne sans fin de la transmission du savoir culinaire, a le devoir de perpétuer les acquis mais aussi celui de contribuer à l'évolution de son héritage. »

- Stéphane Raimbault

'Ne faut-il pas que les choses changent pour que tout reste comme avant ?'

Depuis l'ouverture de ses portes en 1954, L'Oasis n'a eu de cesse de se réinventer grâce à la persévérance et l'enthousiasme des équipes, menées par 3 générations de Chefs.

Louis Outhier, contemporain de Paul Bocuse et de Roger Vergé, transforma ce qui n'était alors qu'une pension de famille en un établissement couronné de 3 étoiles et ce pendant plus de 3 décennies. A l'époque où les Chefs Français commençaient tout juste à exporter leur savoir-faire à l'étranger, son chemin rencontra celui d'un jeune Chef porteur de 2 étoiles au restaurant Gérard Pangaud de Boulogne-Billancourt : Stéphane Raimbault.

9 années durant, ce-dernier parti représenter la cuisine de L'Oasis au Plaza Hotel d'Osaka, dont il retint les épices, saveurs et ingrédients d'une cuisine « fusion » toute personnelle. A son retour en France, douce patrie, Stéphane Raimbault trouvait le restaurant de Louis Outhier fermé depuis 3 années. En 1991, Stéphane Raimbault reprenait le flambeau pour se voir récompensé, quelques mois plus tard de 2 étoiles au Guide Michelin. 2 étoiles qu'il réussit à maintenir, avec ses frères Antoine et François, jusqu'à aujourd'hui encore, en travaillant une cuisine qui fait fi des modes, où le goût prime sur la forme, où l'excellence n'efface pas la simplicité.

Depuis son association avec le Domaine de Barbossi, L'Oasis est entré dans une ère nouvelle. « Il n'est de richesses que d'hommes, » proclamait Jean Bodin. Pour le Chef Stéphane Raimbault, 2018 consacre les talents. Les équipes joyeuses et dévouées de L'Oasis sont maintenant entourées de deux Meilleurs Ouvriers de France. Pascal Paulze, le fidèle Chef Sommelier, M.O.F. 2015, continue de pousser ses flacons extraordinaires ainsi que la qualité du service en salle. En cuisine, Alain Montigny, M.O.F. 2004 (un cru particulièrement célèbre) a rejoint en qualité de quatrième mousquetaire la fratrie des Chefs Raimbault. Cet ancien de la bande à Fréchon, qui a fait ses classes chez Constant et reçu une première étoile au Carmontelle en 2008, est un atout précieux dans le développement de notre cuisine et signe le renouveau de L'Oasis !