

## 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