

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
FACON 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 des Menus 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
RÔTIE 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

ENTRÉES

L'ŒUF BROUILLÉ AU CAVIAR (Esprit du Chef Louis Outhier) Royale de Cerfeuil Tubéreux Mouillette Feuilletée, Crème Fleurette	89 €
TRUFFE SURPRISE DE L'OASIS Foie Gras de Canard Choux Rémoulade truffée Spaghetti Fruits de la Passion	74 €
ARTICHAUT VIOLET Cuisiné au Citron de Menton Caillé de Brebis Barbajuan de L'Oasis	69 €

MER

COQUILLE SAINT-JACQUES NORMANDE Rôtie au Beurre Demi-Sel Topinambours Confits Rappée de Truffe Noire	85 €
ROUGET DE PAYS Rôti en Croûte de Pomme de Terre Beurre Nantais Pamplemousse	84 €
LOUP DE LIGNE DE MÉDITERRANÉE (Recette Intemporel de Fernand Point via Louis Outhier)	22 € les 100g.
Notre Loup en Croûte Exquise d'Éstragon Petits Légumes du Marché Local, Sauce Choron Légère	

TERRE

PIGEON (France) Suprême de Pigeon en Croûte au Foie Gras Jus Pressé à la Fine de Champagne	88 €
RIS DE VEAU (France) Timbale de Ris de Veau Braisé Morilles Farcies	89 €
CHEVREAU (France) Chevreau Façon à la Royale Gnocchis Truffe Noire Morilles Farcies	87 €

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
RÔTIE 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

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. »

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.

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. 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 a rejoint l'équipe de L'Oasis en qualité de Chef Exécutif. 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 !