

MENU

GOURMAND 33€

Déclinaison de Butternut

Crème à la Senteur de Mimosa et Jus de Légumes

ou

Œuf Bio en Cuisson Parfaite

Tagliatelles à la Châtaigne, Parmesan et Cecina

Truite Arc-En-Ciel de « Valcluse »

Trilogie de Choux à l'Anchoïade

ou

Risotto Carnaroli au Vieux Parmesan

Jus de Champignons et Eclats de Roquette

Finger « Mangue Ananas »

Caramélisé au Gingembre et Tuile Coco

ou

Rocher Chocolat Lacté et Insert Praliné

MENU BISTROT 49€

Menu Bistronome Servi pour l'ensemble de la table

**Foie Gras Poêlé
aux Parfums de nos Agrumes
Crèmeux de Panais**

**Oeuf Bio en Cuisson Parfaite
Tagliatelles à la Châtaigne, Parmesan et Cecina**

**Joue de Bœuf Braisée au Vin de la Cuvé « Mando 2009 »
Polenta Crémeuse au Beaufort et Champignons**

**Riz Soufflé au Chocolat Blanc
Crème d'Agrumes et Meringue Croustillante**

MENU ENFANT 15€

Plat du Chef et Dessert du Moment

A LA CARTE

LES ENTREES

Fougasses Maison à l'Huile d'Olive du Domaine de Barbossi	8€
Déclinaison de Butternut Crème à la Senteur de Mimosa et Jus de Légumes	14€
Œuf Bio en Cuisson Parfaite Tagliatelles à la Châtaigne, Parmesan et Cecina	13€
Saumon Fumé, Salade de Lentilles à l'Ancienne Brousse Croustillante	16€
Huitres Spéciales de Méditerranée N°3 Maison Tarbouriech	11€ les 4 pièces 19€ les 8 pièces
Rillettes de Thon Autour du Verger Pain Provençal à l'Huile du Domaine	16€
Foie Gras Poêlé aux Parfums de nos Agrumes Crèmeux de Panais	17€

LES PLATS

Risotto Carnaroli au Vieux Parmesan
Jus de Champignons et Eclats de Roquette 19€

Loup de Méditerranée Rôti à l'Huile Ibérique
Coco et lomo Iberico 24€

Truite Arc-En-Ciel de « Valcluse »
Trilogie de Choux à l'Anchoïade 26€

Pavé de Maigre Rôti, Condiments du Piémont
Carottes des Sables au Citron Confit 25€

Canette à L'Orange du Jardin, Patate Douce, Salsifis
Et Gastrique au Miel de Notre Apiculteur 23€

Joue de Bœuf Braisée au Vin de la Cuvée « Mando 2009 »
Polenta Crémeuse au Beaufort et Champignons 25€

Entrecôte Café de Paris
Pommes de Terre en Plusieurs Styles 26€

À Partager pour 2 Convives

Epaule d'Agneau des Adrets Cuite 12H
Jus aux Senteurs du Domaine de Barbossi 36€
par personne

Toutes nos viandes sont issues de pâturage Français

LES DESSERTS 10€

Finger « Mangue Ananas » Caramélisé au Gingembre et Tuile Coco
Riz Soufflé Chocolat Blanc, Crème d'Agrumes et Meringue Croustillante
Pain Perdu à la Cannelle, Pommes Caramélisées et Noix de Pécan
Rocher Chocolat Lacté, Insert Praliné



RESTAURANT
LE BISTROT DE L'OASIS
DOMAINE DE BARBOSSI

« 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.

bon appétit !



Pour Toute Réserveation au Bistrot Profitez du Service Voiturier



Dépose et Place de Bateau Disponible le Temps de votre Repas selon Disponibilité



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

Févier 2020