

— *Les prémices* —

Rougets de Roche du Pays

61 €

Croque en bouche de rougets garnis de basilic et olive Taggiasche, accompagné de son aioli citronné et piquillos.

Tomates Oubliées à la Fraise de Provence

49 €

Belles tomates au cœur coulant et fine brunoise craquante de Green Zebra au parfum de thym citron, carpaccio mariné et petites fraises fraîches.

Coquet d'Œuf Bio de Notre Poulailier

59 €

Œuf mi-cuit pané à la sarriette et céréales, accompagné d'un cœur d'artichaut confit au jus de volaille, moelleux de Burrata à la truffe fraîche.

Langoustine Royale

88 €

Grosse langoustine rôtie au beurre de curry rouge, accompagnée d'un consommé de pinces et petites ravioles de langoustine à la coriandre fraîche, moelleux coco et pamplemousse rose.

— *La mer* —

Chapon de Méditerranée - Pour 2 convives (prix par personne) 59 €
Chapon farci de blettes et tomates confites, braisé au jus de bouillabaisse citronné, mini-légumes d'été craquants.

Marinière de Homard Breton 89 €
Médallions de homard confits au beurre demi-sel, accompagnés d'un crémeux de homard aux parfums d'orange et basilic, linguines artisanales et écume au parfum de coquillage.

Saint-Pierre de Ligne Fumé aux Cèpes 72 €
Saint-Pierre pané au riz soufflé citronné, accompagné de cèpes rôtis au beurre demi-sel et carpaccio craquant, velouté de cèpes au Barolo.

— *La terre* —

Pigeon du Poitou 69 €
Filet de pigeon rôti au sautoir, accompagné d'une pastilla de cuisse confite et anguille fumée, fricassée de petits pois Téléphone et sucrose craquante.

Le Cochon de la Tête aux Pieds 75 €
Filet mignon à la blette et gnocchis de persil, accompagné d'une poitrine confite aux herbes fraîches, capuccino de pomme de terre et mijoté de pieds de cochon.

Côte de Veau du Limousin à la Braise 88 €
Côte de veau cuite à la braise de coco, glacée au jus de moelle et thym frais, duo d'artichauts violets truffés.

— *Les fromages* —

L'Oasis a la vocation de transmettre la passion du fromage en collaboration avec son maître artisan affineur Xavier GENILLER. Pour votre plus grand plaisir, une sélection de fromages réunissant tradition et terroir.

Partenaires indissociables du fromage, le pain et le vin sont eux aussi deux produits représentatifs de notre culture pour un accord parfait.

30 €

— *Les douceurs* —

Millefeuille à la Rhubarbe

25 €

Fine tuile caramélisée accompagnée d'un crémeux à la vanille de Madagascar, rhubarbe pochée dans son jus épicé aux baies roses, crème glacée à la rhubarbe.

Soufflé à l'Abricot de Provence

25 €

Soufflé chaud à l'abricot parfumé au romarin et garni d'abricots confits, accompagné de son sorbet et crémeux Dulcey au romarin.

Traou Mad à la Fraise et Fleur d'Hibiscus

25 €

Traou Mad aux amandes rehaussé d'une marmelade de fraise, suivi d'une panna cotta à la fleur d'hibiscus, mousse glacée au champagne et fraises fraîches.

Cabosse au Chocolat de Madagascar Fumée aux Aiguilles de Pin

25 €

Cabosse garnie de chocolat et pignons de pin, surplombée d'une crème glacée au chocolat et riz soufflé au caramel.

L'Oasis

Menu Déjeuner

Les Préludes

* * * * *

L'Amuse-Bouche de Saison

* * * * *

Saint-Pierre de Ligne Fumé aux Cèpes

Saint-Pierre pané au riz soufflé citronné, accompagné de cèpes rôtis au beurre demi-sel et carpaccio craquant, velouté de cèpes au Barolo.

Ou

Pigeon du Poitou

Filet de pigeon rôti au sautoir, accompagné d'une pastilla de cuisse confite et anguille fumée, fricassée de petits pois Téléphone et sucrine craquante.

* * * * *

Traou Mad à la Fraise et Fleur d'Hibiscus

Traou Mad aux amandes rehaussé d'une marmelade de fraise, suivi d'une panna cotta à la fleur d'hibiscus, mousse glacée au champagne et fraises fraîches.

Ou

Cabosse au Chocolat de Madagascar Fumée aux Aiguilles de Pin

Cabosse garnie de chocolat et pignons de pin, surplombée d'une crème glacée au chocolat et riz soufflé au caramel.

* * * * *

Les Gourmandises de L'Oasis

69 EUROS PAR CONVIVE, HORS BOISSONS

— *Le Dali* —

Menu Déjeuner / Dîner

Les Préludes

* * * * *

L'Amuse-Bouche de Saison

* * * * *

Tomates Oubliées à la Fraise de Provence

Belles tomates au cœur coulant et fine brunoise craquante de Green Zebra au parfum de thym citron, carpaccio mariné et petites fraises fraîches.

* * * * *

Marinière de Homard Breton

Médallions de homard confits au beurre demi-sel, accompagnés d'un crémeux de homard aux parfums d'orange et basilic, linguines artisanales et écume au parfum de coquillage.

* * * * *

Pêche façon Bellini

Brunoise de pêches fraîches rehaussée d'une tuile craquante, écume champagne.

* * * * *

Soufflé à l'Abricot de Provence

Soufflé chaud à l'abricot parfumé au romarin et garni d'abricots confits, accompagné de son sorbet et crémeux Dulcey au romarin.

* * * * *

Les Gourmandises de L'Oasis

110 EUROS PAR CONVIVE, HORS BOISSONS

155 EUROS PAR CONVIVE, AVEC ACCORD METS & VINS (3 VERRES DE VIN)

— L'arlequin —

Menu Déjeuner / Dîner

Les Préludes

* * * * *

L'Amuse-Bouche de Saison

* * * * *

Rougets de Roche du Pays

Croque en bouche de rougets garnis de basilic et olive Taggiasche, accompagné de son aioli citronné et piquillos.

Ou

Coquet d'Œuf Bio de Notre Poulailier

Œuf mi-cuit pané à la sarriette et céréales, accompagné d'un cœur d'artichaut confit au jus de volaille, moelleux de Burrata à la truffe fraîche.

* * * * *

Granité Passion Vanillé

Granité au champagne et marmelade passion vodka.

* * * * *

Chapon de Méditerranée

Chapon farci de blettes et tomates confites, braisé au jus de bouillabaisse citronné, mini-légumes d'été craquants.

Ou

Filet de Veau du Limousin à la Braise

Filet de veau cuit à la braise de coco, glacé au jus de moelle et thym frais, duo d'artichauts violets truffés.

* * * * *

Notre Sélection de Fromages

Accompagnés de pain à la pistache et confiture aux fruits de saison.

Ou

Pêche façon Bellini

Brunoise de pêches fraîches rehaussée d'une tuile craquante, écume champagne.

* * * * *

Millefeuille à la Rhubarbe

Fine tuile caramélisée accompagnée d'un crémeux à la vanille de Madagascar, rhubarbe pochée dans son jus épicé aux baies roses, crème glacée à la rhubarbe.

Ou

Cabosse au Chocolat de Madagascar Fumée aux Aiguilles de Pin

Cabosse garnie de chocolat et pignons de pin, surplombée d'une crème glacée au chocolat et riz soufflé au caramel.

* * * * *

Les Gourmandises de L'Oasis

150 EUROS PAR CONVIVE, HORS BOISSONS

220 EUROS PAR CONVIVE, AVEC ACCORD METS & VINS (4 VERRES DE VIN)