

LES ENTRÉES

Vitello tonnato au thon rouge frais,
huile d'olive à la fleur de thym
et foccacia à la tomate 17 €

L'œuf bio mimosa du Bistrot de L'Oasis,
chair de tourteau
et crème de courgettes bio du jardin 15 €

« Pizza soufflée » aux condiments provençaux,
jambon du haut pays et crudités de saison
aux éclats de parmesan 15 €

Pressé de paleron de bœuf au foie gras,
condiments d'été et pain de campagne 16 €

Huîtres spéciales de Méditerranée
n°3 de la maison Tarbouriech
Les 4 pièces 11 €
Les 8 pièces 19 €

Fougasses à l'huile d'olive extra vierge
du Domaine de Barbossi
et olives noires en tapenade 8 €

LES PLATS

Encornets en lamelles sautés à la persillade,
jeunes légumes de notre maraîcher 26 €

Filet de truite arc-en-ciel
d'Auribeau-sur-Siagne aux amandes,
lentilles corail en risotto et mélange d'épices 21 €

La pêche du jour 9 €
Poisson entier /100 g

Volaille fermière en suprême,
cuisse en samoussa à l'orange confite,
girolles aux aromates et aubergine fumée 25 €

Pièce de bœuf et sa moelle,
pommes de terre gourmandes en 2 façons 33 €

Lasagnes ouvertes maison,
blettes bio du jardin au chèvre frais
et son jus de légumes 23 €

Épaule d'agneau des Adrets 34 €
confite 12 heures, jus aux senteurs provençales
(Plat servi pour 2 personnes - prix par personne)

LES DESSERTS

Sphère chocolat framboise
et douceur d'avocat 10 €

Cheesecake à l'abricot frais
et biscuit façon Spéculoos 10 €

Le rocher, cœur praliné aux amandes
et chocolat lacté 10 €

Ile flottante revisitée aux fruits exotiques 10 €

Palette de fruits frais 10 €



MENU BISTROT

Gaspacho de légumes de notre maraîcher,
mozzarella Burrata au basilic

Ou

Pressé de paleron de bœuf au foie gras,
condiments d'été et pain de campagne

* * * * *

Filet de truite arc-en-ciel
d'Auribeau-sur-Siagne aux amandes,
lentilles corail en risotto et mélange d'épices

Ou

Lasagnes ouvertes maison,
blettes bio du jardin au chèvre frais
et son jus de légumes

* * * * *

Le rocher, cœur praliné aux amandes
et chocolat lacté

Ou

Ile flottante revisitée aux fruits exotiques

33 € PAR PERSONNE, HORS BOISSONS

MENU GOURMAND

L'œuf bio mimosa du Bistrot de L'Oasis,
chair de tourteau
et crème de courgettes bio du jardin

* * * * *

Encornets en lamelles sautés à la persillade,
jeunes légumes de notre maraîcher

* * * * *

Volaille fermière en suprême,
cuisse en samoussa à l'orange confite,
girolles aux aromates et aubergine fumée

* * * * *

Le rocher, cœur praliné aux amandes
et chocolat lacté

49 € PAR PERSONNE, HORS BOISSONS
MENU BISTRONOME SERVI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

MENU DU CHEF

Découvrez le menu du chef élaboré à partir de
produits locaux et de saison

Amuse-bouche, entrée, poisson, viande,
fromage, dessert

75 € PAR PERSONNE, HORS BOISSONS
MENU POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES
UNIQUEMENT LE SOIR

« FAIT MAISON »
PRIX NETS, TOUTES TAXES ET SERVICE COMPRIS.
*« Il arrive hélas que certains mets nous manquent,
nous vous prions de bien vouloir nous en excuser
et vous remercions de votre compréhension ».*

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

