

— *Les prémices* —

Huîtres Gillardeau

71 €

Sphères d'huître au parfum de Granny Smith, surplombées de caviar Baeri, accompagnées d'un jus de concombre à la menthe et citron vert.

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.

Foie Gras de Canard du Sud-Ouest à l'Abricot

65 €

Foie gras de canard du Sud-Ouest glacé au confit d'abricot et marmelade rôtie au miel de Provence, sublimé d'un parfum de romarin épicé.

Tartelette de Cèpes Bouchon

61 €

Feuilletage juste caramélisé au parfum de sous-bois, rehaussé d'une mousseline de cèpe et vieux Barolo, accompagné de cèpes rôtis à la sarriette et fleur de sel.

— *La mer* —

Cabillaud de Ligne aux Langoustines 77 €
Cabillaud confit au beurre, suivi d'un carpaccio de langoustines citronnées, légumes d'été craquants et petites langoustines mi-cuites au parfum de curry rouge et coco fraîche.

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.

Turbot de Ligne aux Coquillages et Caviar Baeri 95 €
Turbot confit au beurre citron surplombé de caviar, rafraîchi d'un velouté de coquillages à la citronnelle et coco de Paimpol, crémeux basilic.

— *La terre* —

Poularde de Bresse en 2 Services 85 €
1^{er} service : Suprême de volaille en demi-deuil rôti à la verveine fraîche, suivi d'un gâteau de foies blonds aux cèpes confits.
2^{ème} service : Bouillon de poule au parfum de verveine, ravioles de cuisses confites au foie gras.

Filet de Bœuf Salers 75 €
Filet de bœuf pané à la sarriette et à l'ail frais, accompagné de joues confites au genièvre, surmonté de gnocchis et petits oignons caramélisés, jus de daube à la provençale.

Côte de Veau de Corrèze 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* —

Les Pêches

25 €

Craquant aux amandes surplombé de pêches blanches pochées dans un jus de vigne acidulé, crémeux de verveine fraîche suivi d'une fine marmelade de pêche vanillée.

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.

The background features a light beige color with faint, stylized silhouettes of palm trees and a bird in flight. The palm trees are positioned on the left and right sides, with their fronds extending towards the center. The bird is located at the bottom right, flying towards the left. The text 'Les Menus' is centered in a dark brown, elegant cursive font.

Les Menus

L'Oasis

Menu Déjeuner

Les Préludes

* * * * *

L'Amuse-Bouche de Saison

* * * * *

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.

Ou

Filet de Veau de Corrèze 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.

* * * * *

Les Pêches

Craquant aux amandes surplombé de pêches blanches pochées dans un jus de vigne acidulé, crémeux de verveine fraîche suivi d'une fine marmelade de pêche vanillée.

Ou

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

69 EUROS PAR CONVIVE, HORS BOISSONS

— *Le Dali* —

Menu Déjeuner / Dîner

Les Préludes

* * * * *

L'Amuse-Bouche de Saison

* * * * *

Foie Gras de Canard du Sud-Ouest à l'Abricot

Foie gras de canard du Sud-Ouest glacé au confit d'abricot
et marmelade rôtie au miel de Provence, sublimé d'un parfum de romarin épicé.

* * * * *

Cabillaud de Ligne aux Langoustines

Cabillaud confit au beurre, suivi d'un carpaccio de langoustines citronnées,
légumes d'été craquants et petites langoustines mi-cuites au parfum de curry rouge et coco fraîche.

* * * * *

Pamplemousse Rose

Bouillon rafraîchi au parfum de Campari et sorbet de pamplemousse rose.

* * * * *

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.

* * * * *

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

* * * * *

Tartelette de Cèpes Bouchon

Feuilletage juste caramélisé au parfum de sous-bois, rehaussé d'une mousseline de cèpe et vieux Barolo, accompagné de cèpes rôtis à la sarriette et fleur de sel.

Ou

Huîtres Gillardeau

Sphères d'huître au parfum de Granny Smith, surplombées de caviar Baeri, accompagnées d'un jus de concombre à la menthe et citron vert.

* * * * *

Granité Mojito

Au champagne et marmelade de citron vert à la menthe fraîche.

* * * * *

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.

Ou

Poularde de Bresse en 2 Services

Suprême de volaille en demi-deuil rôti à la verveine fraîche, suivi d'un gâteau de foie blond aux cèpes confits, raviolis de cuisses confites au foie gras et bouillon de poule parfumé à la verveine.

* * * * *

Notre Sélection de Fromages

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

Ou

Pamplemousse Rose

Bouillon rafraîchi au parfum de Campari et sorbet de pamplemousse rose.

* * * * *

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.

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)