



LE BISTROT DE L'OASIS

COLLECTION BARBOSSI

LES ENTRÉES

Langoustine en royale et rôtie, pickles de légumes bio du Domaine de Barbossi	18 €
L'œuf bio mimosa du jardin, poêlée forestière et sa crème, chips de pain au beurre doux	16 €
Velouté de potiron, éclats de foie gras et ses fruits du mendiant	15 €
Terrine de lapin au citron confit et pistache, condiments d'automne et pain de mie maison	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

Lamelles d'encornets à l'huile de soubressade, haricots blancs et légumes d'automne	26 €
Truite arc-en-ciel d'Auribeau-sur-Siagne en croûte d'herbes, risotto d'orge au parfum de tandoori	22 €
Soupe de poisson, coquillages et crustacés, pommes de terre et rouille safranée	28 €
Parmentier de canard confit, poireaux et pommes de terre, jus corsé maison	25 €
Veau rôti à la noisette, potiron en deux façons et figues rôties au jus aigre doux	29 €
Tourte de pigeon au foie gras, cuisses confites par nos soins, chou kale du jardin et poêlée forestière	39 €
Épaule d'agneau des Adrets confite 12 heures, jus aux senteurs provençales <i>(Plat servi pour 2 personnes - prix par personne)</i>	34 €

LES DESSERTS

Sphère chocolat framboise et douceur d'avocat	10 €
Cheesecake à la figue fraîche, crème de marron et biscuit façon Spéculoos	10 €
Le rocher, cœur praliné aux amandes et chocolat lacté	10 €
Ile flottante revisitée à la poire caramel	10 €



LE BISTROT DE L'OASIS
COLLECTION BARBOSSI

MENU BISTROT

L'œuf bio mimosa du jardin, poêlée forestière
et sa crème, chips de pain au beurre doux

Ou

Velouté de potiron, éclats de foie gras
et ses fruits du mendiant

* * * * *

Truite arc-en-ciel d'Auribeau-sur-Siagne en croûte
d'herbes, risotto d'orge au parfum de tandoori

Ou

Parmentier de canard confit, poireaux
et pommes de terre, jus corsé maison

* * * * *

Cheesecake à la figue fraîche,
crème de marron et biscuit façon Spéculoos

Ou

Ile flottante revisitée à la poire caramel

33 € PAR PERSONNE, HORS BOISSONS

MENU GOURMAND

Langoustine en royale et rôtie,
pickles de légumes bio du Domaine de Barbossi

* * * * *

Soupe de poisson, coquillages et crustacés,
pommes de terre et rouille safranée

* * * * *

Veau rôti à la noisette, potiron
en deux façons et figues rôties au jus aigre doux

* * * * *

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.