

## — *Les prémices* —

### **Cèpe Cuit en Brioche**

69 €

Cèpe fumé aux aiguilles de pin et cuit en brioche, accompagné d'un velouté de cèpes et vieux Barolo suivi de cèpes rôtis et Jabugo à l'huile de noix.

### **Cannelloni de Calamar au Crabe-de-Lune**

78 €

Cannelloni garni d'un crémeux de crabe-de-lune au chou-fleur, parfumé au curry et à l'estragon, surmonté de têtes de pistes en tempura et velouté Dubarry.

### **Grenouilles au Cresson de Fontaine**

65 €

Velouté de cresson au beurre noisette rehaussé de jambonnettes de grenouille panées et mousseline d'ail, craquant de cuisses en persillade.

### **Foie Gras d'Oie en Cocotte Lutée**

81 €

Foie gras d'oie de Mamie Gisèle rôti aux feuilles de figuier, accompagné de légumes et fruits d'automne caramélisés aux noix, jus de canard au cidre.

## — *La mer* —

- Sole des Sables** 95 €  
Filets de sole garnis de truffes fraîches et feuilles d'estragon, glacés d'un velouté de Bintje truffé et petites quenelles aux herbes fraîches.
- 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.
- Bar de Ligne à l'Araignée de Mer** 79 €  
Bar confit accompagné d'un tartare de Gillardeau citronné et moelleux d'araignée, gnocchis à l'encre de seiche rehaussés d'une écume de tête à la badiane.

## — *La terre* —

- Timbale de Macaronis selon Lucien Tendret** 81 €  
Macaronis garnis d'une mousseline de patate douce au foie gras, suivis de quelques sot-l'y-laisse, foies blonds et ris d'agneau juste caramélisés, crémeux Albufera et tomates confites.
- Ris de Veau du Sud-Ouest** 75 €  
Tatin de pomme de ris de veau caramélisée au jus et Reine des Reinettes confite, accompagnée de mini-endives juste poêlées et betteraves au parfum d'Arbois.

## — *Le retour de chasse* —

*Dès le 1<sup>er</sup> octobre*

- Lièvre Sauvage de Beauce** 91 €  
Lièvre à la royale au foie gras et truffes cuit 36 heures, accompagné de ravioles de topinambour et châtaigne glacées au raifort, parfum de cannelle.

## — *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 Fruits Noirs Mentholés**

Sablé Linzer surplombé d'un crémeux de menthe, accompagné de myrtilles et mûres fraîches, sorbet aux fruits noirs.

25 €

### **Soufflé à la Poire Williams**

Soufflé chaud à la poire Williams et cœur tendre de Caramelia, accompagné d'un sorbet poire et crémeux au beurre salé.

25 €

### **Crêpe Flambée façon Suzette**

Crêpe garnie d'un crémeux d'orange amère, carpaccio et méli-mélo d'oranges dans leur jus glacé.

25 €

### **La Vanille de Madagascar**

Cylindres moelleux à la pâte à choux caramélisée, garnis d'un crémeux vanille et pistache, fines tuiles croustillantes au miel du maquis de l'Estérel.

25 €

— *L'Oasis* —  
*Menu Déjeuner*

**Les Préludes**

\* \* \* \* \*

**L'Amuse-Bouche de Saison**

\* \* \* \* \*

**Cèpe Cuit en Brioche**

Cèpe fumé aux aiguilles de pin et cuit en brioche,  
accompagné d'un velouté de cèpes et vieux Barolo suivi de cèpes rôtis et Jabugo à l'huile de noix.

Ou

**Bar de Ligne à l'Araignée de Mer**

Bar confit accompagné d'un tartare de Gillardeau citronné et moelleux d'araignée,  
gnocchis à l'encre de seiche rehaussés d'une écume de tête à la badiane.

\* \* \* \* \*

**Soufflé à la Poire Williams**

Soufflé chaud à la poire Williams et cœur tendre de Caramelia,  
accompagné d'un sorbet poire et crémeux au beurre salé.

Ou

**La Vanille de Madagascar**

Cylindres moelleux à la pâte à choux caramélisée, garnis d'un crémeux vanille et pistache,  
fines tuiles croustillantes au miel du maquis de l'Estérel.

\* \* \* \* \*

**Les Gourmandises de L'Oasis**

69 EUROS PAR CONVIVE, HORS BOISSONS

# *Le Dali*

## *Menu Déjeuner / Dîner*

### Les Préludes

\* \* \* \* \*

### L'Amuse-Bouche de Saison

\* \* \* \* \*

### Cannelloni de Calamar au Crabe-de-Lune

Cannelloni garni d'un crémeux de crabe-de-lune au chou-fleur, parfumé au curry et à l'estragon, surmonté de têtes de pistes en tempura et velouté Dubarry.

\* \* \* \* \*

### Marinière de Homard Breton

Médailles 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.

\* \* \* \* \*

### Baba aux Raisins du Domaine de Barbossi

Petit bouchon parfumé à la cannelle, soupe de raisin glacée et sorbet aux feuilles de vigne.

\* \* \* \* \*

### Les Fruits Noirs Mentholés

Sablé Linzer surplombé d'un crémeux de menthe, accompagné de myrtilles et mûres fraîches, sorbet aux fruits noirs.

\* \* \* \* \*

### 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

\* \* \* \* \*

### Cèpe Cuit en Brioche

Cèpe fumé aux aiguilles de pin et cuit en brioche,  
accompagné d'un velouté de cèpes et vieux Barolo suivi de cèpes rôtis et Jabugo à l'huile de noix.

Ou

### Grenouilles au Cresson de Fontaine

Velouté de cresson au beurre noisette rehaussé de jambonnettes de grenouille panées  
et mousseline d'ail, craquant de cuisses en persillade.

\* \* \* \* \*

### Granité Mimosa

Moelleux de mandarine surplombé d'un granité champagne et Cointreau, écume vanillée.

\* \* \* \* \*

### Sole des Sables

Filets de sole garnis de truffes fraîches et feuilles d'estragon,  
glacés d'un velouté de Bintje truffé et petites quenelles aux herbes fraîches.

Ou

### Ris de Veau du Sud-Ouest (pour 2 convive)

Tatin de pomme de ris de veau caramélisée au jus et Reine des Reinettes confite,  
accompagnée de mini-endives juste poêlées et betteraves au parfum d'Arbois.

\* \* \* \* \*

### Notre Sélection de Fromages

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

Ou

### Baba aux Raisins du Domaine de Barbossi

Petit bouchon parfumé à la cannelle, soupe de raisin glacée et sorbet aux feuilles de vigne.

\* \* \* \* \*

### Soufflé à la Poire Williams

Soufflé chaud à la poire Williams et cœur tendre de Caramelia,  
accompagné d'un sorbet poire et crémeux au beurre salé.

Ou

### Les Fruits Noirs Mentholés

Sablé Linzer surplombé d'un crémeux de menthe,  
accompagné de myrtilles et mûres fraîches, sorbet aux fruits noirs.

\* \* \* \* \*

### Les Gourmandises de L'Oasis

150 EUROS PAR CONVIVE, HORS BOISSONS

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