



L'OASIS

COLLECTION BARBOSSI

Comptoir gourmand

Du mardi au samedi

Salon de thé de 12h00 à 18h00

Carte du soir 19h30 – 22h

Selon le décret entré en vigueur le 17 juillet 2014, les plats « faits maisons » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. À L'Oasis, tous nos plats sont « faits maison ».

Tous nos prix sont nets en euros TTC

- Autour du caviar -

Beluga

Le caviar Beluga sélectionné par La Maison Nordique est le plus prestigieux, car le plus rare. En bouche, il est divinement onctueux. Il attaque d'emblée sur une charpente iodée en parfait équilibre avec sa mâche et ses délicates saveurs beurrées.

La longueur en bouche du caviar Beluga est unique et caractérise ses arômes raffinés.

50g	385 €
125g	960 €

Osciètre Impérial de Sologne

Le caviar de Sologne de La Maison Nordique est réputé pour sa qualité incomparable. Son grain est ferme, sa robe lustrée, son goût peu iodé et sa salaison parfaitement équilibrée. En bouche, l'Osciètre Impérial révèle toute son intensité grâce à des notes subtiles de noix et de noisettes.

30g	90 €
50g	150 €
125g	375 €

Sevruga Steluga Tsar Impérial

Issu de l'esturgeon étoilé originaire de la Mer Caspienne, le caviar Sevruga Steluga® Tsar Impérial® de la maison Petrossian est réputé pour sa délicatesse et son goût très iodé.

Ses grains à la teinte gris perle chatoyante renferment des arômes iodés puissants, une texture crémeuse avec un fondant incomparable et une très belle longueur en bouche.

30g	228 €
50g	380 €
125g	950 €

- Accompagnements -

Pain noir et pain blanc toastés	4 €
Blinis de L'Oasis	7 €
Pomme de terre grillée	7 €
Purée de pommes de terre à l'huile d'olive du Domaine de Barbossi	11 €
Crème fouettée et ses condiments	14 €
Tagliatelles fraîches à l'huile d'olive du Domaine de Barbossi	18 €
Œufs du Domaine de Barbossi brouillés ou en omelette	18 €

- Les Spécialités de L'Oasis -

Le Saumon

Saumon fumé servi en brouillade ou en omelette	33 €
Saumon fumé servi avec pain blanc et pain noir toastés	30 €
Saumon gravelax accompagné de sa sauce Raifort	32 €

Le Tarama

Tarama Traditionnel	18 €
Tarama au Corail d'Oursin	22 €
Tarama au Caviar	25 €

Tous nos taramas sont accompagnés des blinis de L'Oasis.

Le King Crab

King crab royal et sa mayonnaise maison à l'estragon	65 €
--	------

La Poutargue

Poutargue servie sa fougasse maison et son beurre doux	28 €
Poutargue servie en brouillade ou en omelette	35 €

- La carte de l'Oasis -

Les Entrées

Tataki de thon à l'inspiration du chef de L'Oasis	28 €
Tomate du marché Forville et Burratina	26 €
Terrine de poulpe, fenouil anisé et vinaigrette aux agrumes	32 €
Salade gourmande végétarienne de L'Oasis, retour du marché	24 €

Les Plats

Tortello de langoustines, coulis de courgettes et Burrata, zeste de citron	35 €
Poisson de la criée et ses légumes de saison	45 €
Ballotine de volaille fermière, déclinaisons d'artichauts	37 €
Filet de Boeuf Charolais arrosé au beurre et herbes du jardin	56 €
Purée de pommes de terre à la truffe d'été « Tuber aestivum »	

Les Desserts

Salade de fruits frais de saison	12 €
Assiette de glaces et sorbets artisanaux	14 €
Palet sablé de fruits rouges et basilic	15 €
Finger tout chocolat et cœur praliné	15 €
Soufflé du moment	22 €