



# L'OASIS

RESTAURANT GASTRONOMIQUE  
DOMAINE DE BARBOSSI



# MENU DÉJEUNER

MISE EN BOUCHE  
Au Gré du Moment

\* \* \*

TORTELLINI DE FOIE GRAS DE CANARD  
CAFÉ TORRÉFIÉ  
Émulsion d'une Sauce Poulette

Ou

GROSSES ASPERGES DE PAYS  
OEUF BIO EN SURPRISE  
Jeune Comté et Orange

\* \* \*

SOLE FARCIE AUX MORILLES  
OIGNON ROUGE ACIDULE  
Sauce Petits Pois, Sucrine

Ou

QUASI D'AGNEAU DES ALPILLES  
GNOCCHIS AUX HERBES  
Jus aux Févettes

\* \* \*

## PRÉ-DESSERT

\* \* \*

LE CITRON MERINGUÉ COULANT  
Emulsion d'Agrumes sur Suprêmes Natures  
Sorbet Citron Vert à la Menthe  
Sauce Liqueur « Peppermint »

Ou

RHUBARBE FONDANTE  
Crème Cheese Cake, Meringue Craquante  
Glace au Poivre de Tchuli « Himalaya »

69 € par convive

Carte des Vins : Bouteilles, ½ Bouteilles et Verres  
Sélection du Menu Déjeuner : 21 € la ½ Bouteille

## MENU OASIS

MISE EN BOUCHE  
Au Gré du Moment

\* \* \*

EMIETTE DE TOURTEAU  
GELEE DE CRUSTACES A L'ENCRE DE SECHE  
Sorbet Petits Pois et Menthe

\* \* \*

LOUP DU GOLFE DU LION  
PETITS LEGUMES DE PROVENCE  
Jus Barigoule Basilic et Coriandre

\* \* \*

SUPRÊME DE PIGEON  
ET FOIE GRAS EN CROÛTE  
Petits Pois Fèves

\* \* \*

PLATEAU DE FROMAGES  
Sélection d'Hervé Mons  
Meilleur Ouvrier de France Fromager

\* \* \*

PRÉ-DESSERT

\* \* \*

LA GOURMANDISE AU CHOCOLAT  
Emulsion de Thym et Sorbet Cacao

135 € par convive

# MENU DÉGUSTATION

Servi pour l'ensemble de la Table

## MISE EN BOUCHE

Au Gré du Moment

\* \* \*

**ŒUF BROUILLE AU CAVIAR**  
ROYALE DE PETITS POIS ET MORILLES  
Mouillette Feuilletée, Crème Fleurette

\* \* \*

**TRUFFE SURPRISE DE L'OASIS**  
FOIE GRAS DE CANARD  
CHOUX RÉMOULADE TRUFFÉE  
Spaghetti Pomme Granny Smith

\* \* \*

**LOUP DU GOLFE DU LION**  
PETITS LEGUMES DE PROVENCE  
Jus Barigoule, Basilic et Coriandre

\* \* \*

**RIS DE VEAU**  
TIMBALE DE RIS DE VEAU BRAISÉ  
Morille Farcie

\* \* \*

**PLATEAU DE FROMAGES**  
Sélection d'Hervé Mons  
Meilleur Ouvrier de France Fromager

\* \* \*

## PRÉ-DESSERT

\* \* \*

**LA FRAISE DE PAYS**  
Jardin de Fraises Rafraîchies à la Menthe  
Douceur d'Amande

190 € par convive

# LA CARTE

## ENTRÉES

**L'ŒUF BIO BROUILLÉ AU CAVIAR** 89 €  
(Esprit du Chef Louis Outhier)  
Royale de Petits Pois et Morilles  
Mouillette Feuilletée, Crème Fleurette

**TRUFFE SURPRISE DE L'OASIS** 69 €  
Foie Gras de Canard  
Choux Rémoulade Truffée  
Spaghetti Pomme Granny Smith

**ARTICHAUT VIOLET** 62 €  
Cuisiné au Citron de Pays  
Velouté de Fleurs de Courgettes  
Barbajuan de L'Oasis

## TERRE

**EPAULE D'AGNEAU DE LAIT** 87 €/pers  
(Pour 2 Convives)  
(Alpilles)  
Confite aux Epices,  
Ravioles d'Oignons Doux des Cévennes  
Caillé de Brebis au Citron de Pays

**PIGEON (France)** 80 €  
Suprême et Foie Gras en Croûte  
Asperges Vertes de Pertuis, Petit Pois  
Jus au Marc de Bourgogne

**RIS DE VEAU (France)** 89 €  
Timbale de Ris de Veau Braisé  
Morilles Farcies

**CHEVREAU (France)** 79 €  
Cuisiné à la Royale  
Gnocchis Truffe Noire et Morilles Farcies

## MER

**SOLE DE MÉDITERRANÉE** 79 €  
Petits Légumes de Provence  
Jus Barigoule Basilic et Coriandre

**ROUGET DES ROCHES DE L'ESTEREL** 78 €  
Rôti en Croûte de Pomme de Terre  
Fleur de Courgette et Beurre Thym Citron

**LOUP DU GOLFE DU LION** 22 €  
(Recette Intemporelle de Fernand Point  
via Louis Outhier) les 100g  
Notre Loup en Croûte Exquisé d'Estragon  
Petits Légumes du Marché Local, Sauce Choron Légère

## BOISSONS

**CHAMPAGNES** 140 €  
LASSAIGNE  
« Le Cotet » Blanc de Blancs Extra Brut

**VINS BLANC**  
BELLET - Clos Saint Vincent 93 €  
POUILLY FUME – « Silex » Dragueneau 200 €  
MEURSAULT – « En la Bané » A. Jobard 130 €

**VIN ROUGE**  
Côtes de Provence « Clos Saint Joseph » 75 €  
Côte Rotie « Barbarine Gangloff » 145 €  
Chambolle Musigny – Roumier 155 €

**EAU CRYO 75cl** 7 €  
Cuisiné à la Royale  
Gnocchis Truffe Noire et Morilles Farcies

Instagram : @OASIS\_MANDELIEU • facebook : FACEBOOK.COM/RESTAURANTL'OASIS

Fait maison. Prix net, service compris. Le Registre des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à la Réception.  
Il arrive hélas que certains mets nous manquent, nous vous prions de bien vouloir nous en excuser et vous remercions de votre compréhension.



# L'OASIS

RESTAURANT GASTRONOMIQUE  
DOMAINE DE BARBOSSI

Ouvert midi et soir, du mardi au samedi.  
+33 (0)4 93 49 95 52 | [contact@oasis-mandelieu.fr](mailto:contact@oasis-mandelieu.fr)  
[www.oasisetoile-mandelieu.fr](http://www.oasisetoile-mandelieu.fr)

*Instagram* : @OASIS\_MANDELIEU • **facebook** : FACEBOOK.COM/RESTAURANTL'OASIS