

MENU CARTE-DÉJEUNER

MISE EN BOUCHE
Au Gré du Moment

* * *

FIGUE DE FOIE GRAS DE CANARD
Gelée de Porto
Carpaccio de Figue de Pays

Ou

POULPE DE ROC
Compressé en Cuisson Lente, Petites Tomates du Pays

* * *

BORABO DE PAYS
Filet Rôti au Pain de Campagne, Cocos de Paimpol
Vinaigrette de Fruits de la Passion Infusée au Café Torréfié

Ou

POULETTE
Filet en Gremolata, Oignon Caviar d'Aubergine
Jus à L'Ecorce d'Orange

* * *

PRÉ-DESSERT

* * *

« LE CITRON »
Citron Confit et Sorbet à la Menthe
Sauce Liqueur « Peppermint »

Ou

« LE CHOCOLAT »
Crème de Chocolat Ebène
Crumble de Coco au Poivre de Sichuan
Poudre Glacée Chocolatée

65 € par convive

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

MENU OASIS

Servi pour l'ensemble de la Table

MISE EN BOUCHE
Au Gré du Moment

* * *

HOMARD BLEU
Grecque de Légumes à l'Huile d'Olive du Domaine de Barbossi
Emulsion de Curry, Coriandre

* * *

CARRELET
Farcie aux Coques, Fenouil, Poivrons Confits
Emulsion de Jus de Moules à la Tomate

* * *

PIGEON AU SANG
Suprême de Pigeon au Foie Gras
Navet Confit, Choux Farci aux Cèpes, Jus Pêche

* * *

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

* * *

PRÉ-DESSERT

* * *

« LA FIGUE »
Tarte aux Figs et Praliné Amande Noisette
Confit de Figs au Porto Tawny
Sorbet au Figs

135 € par convive

CARTE

ENTRÉES

L'ŒUF BIO BROUILLÉ AU CAVIAR 89 €
(Esprit du Chef Louis Outhier)
Cèpes Sautés
Mouillette au Beurre Salé

TRUFFE SURPRISE DE L'OASIS 65 €
Foie Gras de Canard
Choux Rémoulade Truffée
Spaghetti Framboise

TOMATE EN TROMPE L'OEIL 58 €
Confite aux Agrumes, Glace Tomate
Mousse Burrata à l'Huile de Basilic du Domaine de Barbossi

MER

SOLE DE MÉDITERRANÉE 79 €
Petits Légumes de Provence
Jus Barigoule Verveine Citron Vert

POISSONS ENTIER DE PECHE LOCAL 19 €
les 100g.
Cuisiné à la Provençale, Petits Légumes de nos Marchés Locaux

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

TERRE

BŒUF D'AUBRAC (France) 85 €
Filet Rôti, Moelle, Pomme Verte, Carotte Fane Confite
Pomme de Terre au Jus Truffé

PIGEON (France) 76 €
Suprême au Foie Gras
Navet Confit, Choux Farci aux Cèpes, Jus Pêche

AGNEAU DES ALPILLES (France) 74 €
Selle Rôtie, Tarte Fine Tomate
Jus aux Olives Noires

MENU DÉGUSTATION

Servi pour l'ensemble de la Table

MISE EN BOUCHE
Au Gré du Moment

* * *

TRUFFE SURPRISE DE L'OASIS
Foie Gras de Canard, Choux rémoulade Truffé
Spaghetti Framboise

* * *

L'ŒUF BIO BROUILLÉ AU CAVIAR
Cèpes Sautés
Mouillette au Beurre Salé

* * *

SOLE DE MEDITERRANEE
Petits Légumes de Provence, Jus Barigoule Verveine Citron Vert

* * *

RIS DE VEAU
Timbale de Ris de Veau Braisé, Champignons des Bois
Jus Truffé

* * *

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

* * *

PRÉ-DESSERT

* * *

« LA MIRABELLE »
Crème de Mirabelle
Feuilles Croquantes Vanillées
Glace de Chocolat Lactée

190 € par convive

MENU DECOUVERTE

MISE EN BOUCHE

Au Gré du Moment

* * *

FIGUE DE FOIE GRAS DE CANARD

Gelée de Porto
Carpaccio de Figue de Pays

* * *

BORABO DE PAYS

Filet Rôti au Pain de Campagne, Cocos de Paimpol
Vinaigrette de Fruits de la Passion Infusée au Café Torréfié

* * *

POULETTE

Filet en Gremolata, Oignon Caviar d'Aubergine
Jus à L'Écorce d'Orange

* * *

PRÉ-DESSERT

* * *

« LE CHOCOLAT »

Crème de Chocolat Ebène
Crumble de Coco au Poivre de Sichuan
Poudre Glacée Chocolatée



85 € par convive
Menu servi du Mardi au Vendredi

Fromages

PLATEAU DE FROMAGES DE SAISON FRAIS ET AFFINÉS

Sélection d'Hervé Mons Meilleur Ouvrier de France Fromager

23 €

Desserts

« LE CHOCOLAT »

Crème de Chocolat Ebène
Crumble de Coco au Poivre de Sichuan
Poudre Glacée Chocolatée

26 €

« LA FIGUE »

Tarte aux Figs et Praliné Amande Noisette
Confit de Figs au Porto Tawny
Sorbet aux Figs

26 €

« LA MIRABELLE »

Crème de Mirabelle
Feuilles croquantes Vanillées
Glace de Chocolat lactée

26 €

« LE CITRON »

Citron Confit et Sorbet à la Menthe
Sauce Liqueur « Peppermint »

26 €

«Il arrive hélas que certains mets nous manquent, nous vous prions de bien vouloir nous en excuser et vous remercions de votre compréhension»

« FAIT MAISON » PRIX NETS, TOUTES TAXES ET SERVICE COMPRIS

Le Registre des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à la Réception.

Septembre 2019

CHERS CLIENTS,

« La cuisine, née de la passion des hommes pour la bonne chère, n'a cessé au fil des temps de s'enrichir d'innombrables combinaisons de goûts et de nouvelles techniques. La quête permanente d'une exaltation des saveurs absolue l'a élevée au rang d'Art. Au regard de cela, le cuisinier, véritable maillon d'une chaîne sans fin de la transmission du savoir culinaire, a le devoir de perpétuer les acquis mais aussi celui de contribuer à l'évolution de son héritage. »

Depuis l'ouverture de ses portes en 1954, L'Oasis n'a eu de cesse de se réinventer grâce à la persévérance et l'enthousiasme des équipes, menées par 3 générations de Chefs.

Louis Outhier, contemporain de Paul Bocuse et de Roger Vergé, transforma ce qui n'était alors qu'une pension de famille en un établissement couronné de 3 étoiles et ce pendant plus de 3 décennies. A l'époque où les Chefs Français commençaient tout juste à exporter leur savoir-faire à l'étranger, son chemin rencontra celui d'un jeune Chef porteur de 2 étoiles au restaurant Gérard Pangaud de Boulogne-Billancourt : Stéphane Rimbault.

9 années durant, ce-dernier parti représenter la cuisine de L'Oasis au Plaza Hotel d'Osaka, dont il retint les épices, saveurs et ingrédients d'une cuisine « fusion » toute personnelle. A son retour en France, douce patrie, Stéphane Rimbault trouvait le restaurant de Louis Outhier fermé depuis 3 années. En 1991, Stéphane Rimbault reprenait le flambeau pour se voir récompensé, quelques mois plus tard de 2 étoiles au Guide Michelin.

Depuis son association avec le Domaine de Barbossi, L'Oasis est entré dans une ère nouvelle. « Il n'est de richesses que d'hommes, » proclamait Jean Bodin. Les équipes joyeuses et dévouées de L'Oasis sont maintenant entourées de deux Meilleurs Ouvriers de France. Pascal Paulze, le fidèle Chef Sommelier, M.O.F. 2015, continue de pousser ses flacons extraordinaires ainsi que la qualité du service en salle. En cuisine, Alain Montigny, M.O.F. 2004 a rejoint l'équipe de L'Oasis en qualité de Chef Executif. Cet ancien de la bande à Fréchon, qui a fait ses classes chez Constant et reçu une première étoile au Carmontelle en 2008, est un atout précieux dans le développement de notre cuisine et signe le renouveau de L'Oasis !