



# **Bienvenue Au Restaurant Oxalis**

**La qualité des produits** est au cœur de notre philosophie. Nous célébrons ce que la nature nous offre, en respectant les saisons et en collaborant avec des artisans passionnés qui travaillent avec soin et respect.

## **Au déjeuner : Ambiance bistrochic.**

Nous vous concoctons un menu et une carte de saison dans un esprit bistrot.

## **Au dîner : Balade gastronomique.**

Nous nous plaisons à surprendre et à amuser votre palais avec des combinaisons inattendues et des saveurs audacieuses.

Pour vous garantir l'expérience culinaire la plus agréable possible, nous avons choisi de proposer **une carte courte**. Cela nous permet de vous offrir des plats préparés avec les ingrédients les plus frais et de la plus haute qualité, tout en vous faisant découvrir des créations uniques et raffinées.

**Bon appétit !**

Tarifs TTC par personne, service compris.

*Nous ne proposons pas de menus sans gluten ou sans lactose.*

# Carte

## En entrée :

Rosace de Saint-Jacques, 21.00  
*En bouillon aromatique, butternut et châtaigne.*

Ravioles au foie gras du Sud-Ouest", 18.00  
*Champignons, tombée de jeunes pousses d'épinard, émulsion parmesan.*

Foie gras poêlé, 26.00  
*En tatin de pommes, jus d'épices douces.*

Noix de coquille Saint-Jacques, 30.00  
*Rôties, le topinambour en déclinaison, sauce marinière, shiso.*

Tarifs TTC par personne, service compris.

*Nous ne proposons pas de menus sans gluten ou sans lactose.*

## **En plat :**

Lotte 25.00

*En tronçon rôti, jus de fumet, riz vénéré, émulsion d'une hollandaise Suzette à la cuillère.*

Veau 25.00

*En deux cuissons, rôti au beurre demi-sel et confit en viennoise de sumac, condiment betterave nigelle, jus réduit cardamome noire.*

Homard bleu 45.00

*Cuisson à la nacre, petits légumes de saison, jus de concentration des sucs, émulsion légèrement vanillée.*

Ris de veau, 39.00

*La pomme entière rôtie au beurre demi-sel, condiment à l'oabika, crémeux patate douce, twist passion.*

Tarifs TTC par personne, service compris.

*Nous ne proposons pas de menus sans gluten ou sans lactose.*

## **Pour finir :**

Notre sélection de Fromages affinés à l'assiette 12.00

Petites poires, 12.00

*Rôties à la fève tonka, sponge cake, sablé croustillant, crème double vanille/tonka.*

Agrumes du moment, 12.00

*Chiboust gratinée crémeux et gel citron, biscuit aux amandes et sirop à la myrte citronnée.*

Glaces et sorbets maison 12.00

## ***Menu enfants***

*(Enfants de moins de 12 ans.)*

Plat, dessert 20 €

Ou

Menu des petits gastronomes 30€

Tarifs TTC par personne, service compris.

*Nous ne proposons pas de menus sans gluten ou sans lactose.*

## *Au cœur de l'automne*

**45 €**

Rosace de Saint-Jacques,  
*En bouillon aromatique, butternut et châtaigne.*

***Ou***

Ravioles au foie gras du Sud-Ouest",  
*Champignons, tombée de jeunes pousses d'épinard, émulsion  
parmesan.*

Lotte,

*En tronçon rôti, jus de fumet, riz vénéré, émulsion d'une  
hollandaise Suzette à la cuillère.*

***Ou***

Le veau,

*En deux cuissons, rôti au beurre demi-sel et confit en viennoise  
de sumac, condiment betterave nigelle, jus réduit cardamome  
noire.*

**\*\*\*\***

Petites poires,

*Rôties à la fève tonka, sponge cake, sablé croustillant, crème  
double vanille/tonka.*

***Ou***

Agrumes du moment,  
*Chiboust gratinée crémeux et gel citron, biscuit aux amandes et  
sirop à la myrte citronnée.*

*Accor mets et vins 35 €*

Tarifs TTC par personne, service compris.

*Nous ne proposons pas de menus sans gluten ou sans lactose.*

## *Déjeuner Bistrochic\**

*Entrée, plat, dessert 25 €\*  
(Entrée, plat ou Plat, dessert 21 €)*

Œuf parfait façon meurette.  
Soufflé de truite de mer aux moules de Bouchot.  
Velouté de butternut, graine de courge, châtaignes.

*\*\*\*\**

Retour de pêche.  
Suprême de volaille, jus de cuisson, grenailles.  
Risotto, champignons, parmesan.

*\*\*\*\**

Assiette de fromages  
Tarte fine aux pommes, crème double vanillée.  
Ile flottante aux pralines roses.

*\*Disponible uniquement au déjeuner du mercredi au vendredi (excepté jours fériés).*

Tarifs TTC par personne, service compris.

*Nous ne proposons pas de menus sans gluten ou sans lactose.*

# Carte bistrochic\*

## En entrée :

Entrée du menu Bistochic,	12.00
Foie gras mi-cuit, <i>Au ratafia de Champagne, chutney pommes/oignons.</i>	19.00
Noix de coquille Saint-Jacques, <i>Rôties , viennoise de persillade.</i>	23.00

## En plat :

Plat du menu Bistochic,	19.00
Homard bleu <i>Cuisson à la nacre, petits légumes de saison, jus de concentration des sucs.</i>	41.00
Tête de veau, <i>Sauce gribiche, pommes vapeurs.</i>	21.00
Ris de veau, <i>La pomme entière rôtie au beurre demi-sel, jus crémé aux morilles, pommes sautées.</i>	35.00

*\*Disponible uniquement au déjeuner du mercredi au vendredi (excepté jours fériés).*

Tarifs TTC par personne, service compris.

*Nous ne proposons pas de menus sans gluten ou sans lactose.*

## **Pour finir :**

Notre sélection de Fromages affinés à l'assiette.	8.00
Dessert du menu Bistrotchic,	8.00

Tarifs TTC par personne, service compris.

*Nous ne proposons pas de menus sans gluten ou sans lactose.*



## *Déjeuner Bistrotic\**

*Entrée, plat, dessert 25 €\*  
(Entrée, plat ou Plat, dessert 21 €)*

*\*Disponible uniquement au déjeuner du mercredi au vendredi (excepté jours fériés).*

Tarifs TTC par personne, service compris.

*Nous ne proposons pas de menus sans gluten ou sans lactose.*