



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 :

Esturgeon fumé, 18.00

En fine tartelette, vichyssoise de légumes, toast melba, espuma de pommes agria, râpé de caviar séché de la maison Neuvic.

Fromage frais de "Au cœur de la chèvrerie", 18.00

En ravioles aux gambas de Madagascar et shiso, émulsion crémée d'une homardine.

Foie gras mi-cuit, 26.00

Fumé au foin, chutney aigre doux pomme/oignon, rhubarbe pochée, gel acidulé au whisky tourbé.

Noix de coquille Saint-Jacques, 30.00

Rôties, le topinambour en déclinaison, sauce marinrière, shiso.

Tarifs TTC par personne, service compris.

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

En plat :

Merlu 25.00

En tournedos, jus de fumet, fregola sarda et artichaut, sabayon aux arômes d'estragon à la cuillère.

Le canard du Sud -Ouest 25.00

Le magret aux baies de batak, la cuisse confites en pomponnette jus réduit.

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
10.00

Figues. 10.00

*Fraîche et rôtie au miel et à la liqueur de café, tartelette
amandine arabica, crémeux mascarpone fève tonka, touche
d'aneth.*

Expression cacao, 12.00

Chocolat, oabika et grué, en accords, rondeur vanillée.

Glaces et sorbets maison 10.00

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.

Prémices de l'automne

(disponible uniquement au dîner et dimanche au déjeuner)

45 €

Esturgeon fumé,

En fine tartelette, vichyssoise de légumes, toast melba, espuma de pommes agria, râpé de caviar séché de la maison Neuvic.

Ou

Fromage frais de "Au cœur de la chèvrerie",

En ravioles aux gambas de Madagascar et shiso, émulsion crémée d'une homardine.

Merlu

En tournedos, jus de fumet, fregola sarda et artichaut, sabayon aux arômes d'estragon à la cuillère.

Ou

Le canard du Sud-Ouest

Le magret aux baies de batak, la cuisse confite en pomponnette, jus réduit.

Figues.

Fraîche et rôtie au miel et à la liqueur de café, tartelette amandine arabica, crémeux mascarpone fève tonka, touche d'aneth.

Ou

Expression cacao,

Chocolat, oabika et grué, en accords, rondeur vanillée.

Accord mets et vins 27 €

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 €)*

Exemple de menu

Œuf parfait 64 °C, cappuccino de champignons.
Soufflé de truite de mer aux moules de Bouchot.
Poireaux crayons de la ferme à Guigui, ravigote

Retour de pêche.
Moelleux de pintade, sauce vin jaune.
Risotto, champignons, parmesan.

Assiette de fromages
Panna cotta safranée au fromage blanc de Mussy, gel orange,
clémentine et fenouil confit à la vanille Bourbon.
Crème brûlée à la vanille Bourbon.

**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
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.