



## **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.*

## **Menu Eclosion \***

*Une balade en 4 étapes pour découvrir l'univers Oxalis.*

**4 étapes      46 €**

*Canapés, mises en bouche, 1 entrée, 1 plat, 1 dessert*

### **Canapés**

\*\*\*\*\*

Espuma Dubarry, teintée d'iode.

Soubise, tagliatelles de légumes et truffe de Bourgogne.

\*\*\*\*\*

Œuf parfait,

*Cappuccino de champignon, poêlée de champignons, truffe noire, un jus pour tranché.*

\*\*\*\*\*

Magret de canard du Sud-Ouest

*Rôti aux baies de Batak, condiment cassis, jus réduit.*

\*\*\*\*\*

Poire pochée au vin des coteaux champenois

*Tartelette à la poire, crémeux vanille/fève tonka*

*Fromage en supplément*

12.00 €

*Notre sélection de Fromages affinés à l'assiette.*

*Accord mets et vins 3 verres*

35.00 €

*Accord mets et boissons sans alcool*

25.00 €

***\*Ces menus sont disponibles exclusivement au dîner du jeudi au samedi, le dimanche au déjeuner et les jours fériés***

Tarifs TTC par personne, service compris.

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

## **Menu Sève \***

"Afin de vous garantir une qualité de service optimale et une dégustation synchronisée, ce menu est servi à l'ensemble des convives d'une même table."

Ce menu de saison évolue en permanence en fonction du marché et de l'inspiration, une cuisine gastronomique ou nous nous plaisons à surprendre et à amuser votre palais avec des combinaisons inattendues et des saveurs audacieuses.

### **4 étapes 58 €**

*Canapés et mises en bouche*

*Foie gras*

*Plat*

*Dessert*

### **5 étapes 75 €**

*Canapés et mises en bouche*

*Foie gras*

*Noix de Coquilles Saint-Jacques*

*Plat*

*Dessert*

### **7 étapes 98 €**

*Menu carte blanche.*

*Fromage en supplément 12.00 €*

*Notre sélection de Fromages affinés à l'assiette.*

*Accord mets et vins 3 verres 35.00 €*

*Accord mets et boissons sans alcool 25.00 €*

***\*Ces menus sont disponibles exclusivement au dîner du jeudi au samedi, le dimanche au déjeuner et les jours fériés***

Tarifs TTC par personne, service compris.

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

## Menu Sève

### Canapés

\*\*\*\*\*

Espuma Dubarry, teintée d'iode.

Soubise, tagliatelles de légumes et truffe de Bourgogne.

\*\*\*\*\*

Foie gras de canard du Sud-Ouest,

*Rôti, légume fermenté, jus réduit au houblon.*

\*\*\*\*\*

Noix de Coquilles Saint-Jacques

*Rôties, topinambour en déclinaison, sauce marinière, shiso.*

\*\*\*\*\*

Daurade Royale sauvage,

*Le filet rôti, endive de terre braisée, pollen, fumet réduit safrané.*

**Ou** Cerf de chasse Française,

*Rôti, garniture automnale, sauce poivrée à la truffe de Bourgogne.*

**Ou** Le ris de veau, *suppl. 12.00 €*

*La pomme entière rôtie au beurre demi-sel, contissée à la spianata, gnocchi butternut, jus réduit.*

\*\*\*\*\*

Chocolat/banane/cacahuète,

*Brownies chocolat, crémeux cacahuète, banane en déclinaison.*

**Ou** Agrumes du moment,

*Chiboust gratinée crémeux et gel citron, biscuit aux amandes.*

Tarifs TTC par personne, service compris.

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