



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 Tradition *

Classiques de tradition éprouvés ou réinterprétés composent ce menu.

4 étapes 46 €

Canapés, mise en bouche, 1 entrée, 1 plat, fromage ou dessert

Canapés et mise en bouche

Escargots de l'escargotière des Lacs,

Euf parfait, courge rôtie, thé fumé et agrume confit.

Ou Le foie gras de canard *suppl.4.50 €*

Mi-cuit au ratafia de Champagne, chutney pommes/oignons.

Lotte,

Rôtie, émulsion d'oseille acidulée et textures végétales.

Ou Le canard du Sud-Ouest,

Le magret aux baies de batak, jus réduit

Notre sélection de Fromages affinés à l'assiette

Ou Poire pochée au vin des coteaux champenois

Tartelette à la poire, crémeux vanille/fève tonka

Ou Coulant mi-cuit au chocolat noir et sa crème glacée.

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 Ramure **

"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 **65 €**

Canapés et mises en bouche

Foie gras

Plat

Dessert

5 étapes **86 €**

Canapés et mises en bouche

Foie gras

Noix de Coquilles Saint-Jacques

Plat

Dessert

7 étapes **105 €**

Menu carte blanche, élaboré en fonction du marché et de la nature.

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 Ramure

Canapés

Mises en bouche

-*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.

Turbot,

Poché, Salsifis et châtaignes, gentiane et vin jaune.

Ou Cerf de chasse Française,

Le filet rôti, garniture automnale, sauce poivrade à la truffe de Bourgogne.

Ou Le ris de veau, *suppl. 5.00 €*

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.