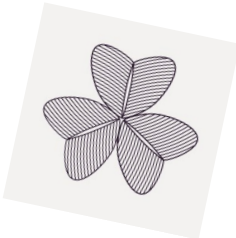
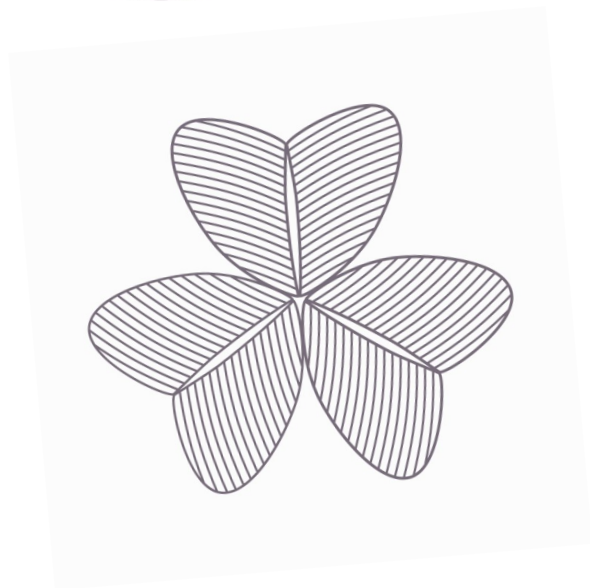


RESTAURANT

OXALIS



Tarifs TTC par personne, service compris.

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



Un voyage pour découvrir notre cuisine mettant à l'honneur les produits du marché.
Nos menus évoluent en permanence en fonction des arrivages et disponibilités des produits.

Au déjeuner

(Excepté le dimanche)

Litote

3 étapes 29 €*
1 entrée/1 plat/1 dessert

Maquereau fumé, espuma moutardée, condiment graines de moutarde.



Poisson du marché, risotto primavera.

Le porc fermier de l'Aube, la côte en cuisson douce, jus réduit.



Emulsion arabica, biscuit à la liqueur de café, crémeux chocolat/café.

Notre sélection de fromages suppl. 11.00 €/pers

Balade

3 étapes 45 €*
1 entrée/1 plat/1 dessert

Noix de coquilles Saint-Jacques en pétales, bouillon aromatique.

Foie gras mi-cuit au ratafia de Champagne, pommes aux épices.

Foie gras de canard, poché puis poêlé, condiment rhubarbe, amarante.



Lieu jaune côtier de Bretagne, endives, haddock, sauce Champagne.

Noisette d'agneau, rôtie, jus réduit aux aromates.

Ris de veau, la pomme rôtie, condiment oabika, patate douce. *Suppl. 6..00 €*



Notre sélection de fromages.

Citron/meringue/agrumes.

Ecrin fraise/rhubarbe.

Notre sélection de fromages suppl. 11.00 €/pers

**Disponible uniquement au déjeuner du mercredi au vendredi.*

Tarifs TTC par personne, service compris.

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

Un voyage pour découvrir notre cuisine mettant à l'honneur les produits du marché.
Nos menus évoluent en permanence en fonction des arrivages et disponibilités des produits.

Au dîner et dimanche

Litote

4 étapes *Mises en bouche/1 entrée/1 plat/1 dessert.* **39 €***

Bouchées et amuse-bouche.



Maquereau fumé, espuma moutardée, condiment graines de moutarde.



Poisson du marché, risotto primavera.

Le porc fermier de l'Aube, la côte en cuisson douce, jus réduit.



Notre sélection de fromages.

Emulsion arabica, biscuit à la liqueur de café, crémeux chocolat/café.

Balade

4 étapes *Mises en bouche/1 entrée/1 plat/1 dessert.* **59 €***

5 étapes *Mises en bouche/1 entrée/1 poisson/1 viande/1 dessert.* **76 €***

Bouchées et amuse-bouche.



Noix de coquilles Saint-Jacques en pétales, bouillon aromatique.

Foie gras mi-cuit au ratafia de Champagne, pommes aux épices.

Foie gras de canard, poché puis poêlé, condiment rhubarbe, amarante.



Lieu jaune côtier de Bretagne, endives, haddock, sauce Champagne.

Noisette d'agneau, rôtie, jus réduit aux aromates.

Ris de veau, la pomme rôtie, condiment oabika, patate douce. *Suppl. 6.00 €*



Notre sélection de fromages.

Citron/meringue/agrumes.

Ecrin fraise/rhubarbe.

**Disponible uniquement au dîner et dimanche au déjeuner.*

Tarifs TTC par personne, service compris.

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

Flânerie

7 étapes

96 €

(Composé par le chef au gré du marché en portions adaptées à la dégustation, pour l'ensemble de la table, uniquement au dîner et le week-end)

Bouchées et amuse-bouche/2 Entrées/1 Poisson/1 Viande/ Prédessert/ Dessert.

Notre sélection de fromages suppl. 11.00 €/pers

Menu enfants

(Enfants de moins de 12 ans.)

Plat, dessert 20 €

ou

Menu des petits gastronomes 30€
sur la base du menu balade en 4 étapes.

Tarifs TTC par personne, service compris.

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



RESTAURANT
OXALIS
Carte

En Euros

Les entrées :

Entrée du menu Litote	20.00
Entrées du menu Balade	26.00.

Les plats :

Plats du menu Litote	30.00
Plats du menu Balade	37.00

Pour finir :

Notre sélection de Fromages	18.00
Dessert du menu Litote	14.00
Desserts du menu Balade	18.00

Tarifs TTC par personne, service compris.

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

Nos préparations culinaires peuvent contenir des allergènes.

Ces informations sont à votre disposition auprès de notre personnel de service.

Nos viandes de bœuf sont d'origine française.

Nos fournisseurs :

Mareyeur :	<i>-Marie Luxe</i>	<i>35650 Le Rheu</i>
Boucher :	<i>-Huguier Frères</i>	<i>10230 Mailly Le Camp</i>
Volailles :	<i>-Bourdicaud Ets</i>	<i>51310 Esternay</i>
Pigeonneaux:	<i>-Earl Lefebvre-Moret</i>	<i>10220 Onjon</i>
Pain :	<i>-Boulangerie Gérard</i>	<i>10000 Troyes</i>
Œufs :	<i>-Cocotte et Potager</i>	<i>10500 Précy-Notre-Dame</i>
Maraîcher:	<i>-La ferme à Guigui</i>	<i>10220 Brévonnes</i>
Fromages :	<i>-Fromagerie de Mussy</i>	<i>10210 Chaource</i>
	<i>-Xavier Thuret MOF</i>	
Truffe :	<i>-Aléna</i>	
Chocolatiers :	<i>-Weiss</i>	
	<i>-Valrhona</i>	
Café :	<i>-Terres de café</i>	