



RESTAURANT  
**OXALIS**

*Dîner, dimanche et jours fériés*

Tarifs TTC par personne, service compris.

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

# Carte

## Les entrées:

Gambas, 18.00

*En ravioles, émulsion des têtes, tombée de tomates, pistou de basilic.*

Thon rouge de Méditerranée 22.00

*Mariné, fraîcheur de légumes croquants, ajo blanco.*

Foie gras mi-cuit, 26.00

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

Demi-homard, 30.00

*La queue tiédie à la nacre, petite crêpe soufflée des pattes, mayonnaise au miso de pollen, une huile végétale aromatique pour trancher.*

## Les plats:

Retour de pêche, 25.00

*Sur une fine tartelette, concassée de tomates et tomates confites, jus émulsionné des arrêtes.*

Le canard de chez Burgaud

*Aux baies de batak, les cuisses confites, jus réduit. 26.00*

Homard bleu 45.00

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

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.*

# *Carte*

## *Fromage*

Notre sélection de Fromages affinés à l'assiette 12.00

## *Les desserts:*

Ananas 14.00

*Rôti à la vanille Bourbon, sablé amande, brunoise exotique.*

Figue. 16.00

*Crèmeux vanille/tonka, amandine arabica.*

Chocolat/cacahuète 16.00

*Tartelette chocolat, crèmeux caramel cacahuète, glace brioche.*

Glaces et sorbets maison 12.00

*Assortiment de nos glaces et sorbets du moment.*

Tarifs TTC par personne, service compris.

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

## *Découverte*

41 €

Gambas,

*En ravioles, émulsion des têtes, tombée de tomates, pistou de basilic.*



Retour de pêche,

*Sur une fine tartelette, concassée de tomates et tomates confites, jus émulsionné des arrêtes.*



Figue.

*Crèmeux vanille/tonka, amandine arabica.*

*Accord mets et vins (verre de 12 cl) 27 €*

Tarifs TTC par personne, service compris.

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

## *Litote*

59 €

Thon rouge de Méditerranée,  
*Mariné, fraîcheur de légumes croquants, ajo blanco.*



Gambas,  
*En ravioles, émulsion des têtes, tombée de tomates, pistou de basilic.*



Retour de pêche,  
*Sur une fine tartelette, concassée de tomates et tomates confites, jus émulsionné des arrêtes.*

***Ou***

Le canard de chez Burgaud  
*Aux baies de batak, les cuisses confites, jus réduit.*



Choix de la carte.

*Accord mets et vins (verres de 6 cl) 37 €*

Tarifs TTC par personne, service compris.

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

## ***Balade***

*Menu servi pour l'ensemble des convives.*

**86 €**

Gambas,

*En ravioles, émulsion des têtes, tombée de tomates, pistou de basilic.*



Homard,

*En tranche, cuisson à la nacre, petits légumes de saison, jus de concentration des sucs, émulsion légèrement vanillée à la cuillère.*



Retour de pêche,

*En fine tartelette, variation de tomate, jus réduit.*



Le canard de chez Burgaud

*Aux baies de batak, les cuisses confites, jus réduit.*



Choix de la carte.

*Notre sélection de fromages suppl. 11.00 € / pers*

Tarifs TTC par personne, service compris.

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

Tarifs TTC par personne, service compris.

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

## ***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.*



**Nos préparations culinaires peuvent contenir des allergènes.**

Lait, Céréales, Œuf, Poisson, Mollusque, Crustacé, Sésame, Soja, Arachide, Lupin, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Anhydride sulfureux et sulfites.

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

**Nos viandes de bœuf sont d'origine française.**

**Nos fournisseurs :**

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