



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,

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

Ou Le foie gras de canard *suppl. 3.50 €*

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

Omble chevalier,

Confit à basse température, émulsion d'oseille acidulée, sabayon iodé et textures végétales.

Ou Caille de Pel-et-Der,

Fumée au bois de cerisier, betterave fermentée au cacao, émulsion de cacao blanc et jus réduit café-noisette

Notre sélection de Fromages affinés à l'assiette

Ou Tartelette à la poire pochée au vin des coteaux champenois, 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 en semaine, 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

Langoustines

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 en semaine, 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

Mises en bouche

-Rubis des champs, butternut et vieux comté.

-Soubise, tagliatelles de légumes et truffe de Bourgogne.

Foie gras de canard du Sud-Ouest,

Rôti, légume fermenté, jus réduit au houblon.

Langoustines,

Rôties, tartelette girolles et paris, émulsion d'un fumet des pinces à la noisette.

Bar de ligne,

Nacré, topinambour et châtaignes, gentiane et vin jaune.

Ou Cerf de chasse Française,

Le filet rôti, 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 Feuille à feuille,

Aux 3 vanilles, caramel au beurre salée, praliné noisette/vanille.

Tarifs TTC par personne, service compris.

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

Carte

En entrée :

Escargots de l'escargotière des Lacs, 18.00

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

Foie gras, 21.50

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

Foie gras de canard, 23.00

Poêlé, légumes fermentés, jus réduit au houblon.

Homard, 55.00

La queue rôtie au beurre vanillé, variation de courge.

Tarifs TTC par personne, service compris.

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

En plat :

Omble Chevalier 28.00

*Confit à basse température, émulsion d'oseille acidulée,
sabayon iodé et textures végétales.*

Bar de ligne 36.00

Nacré, topinambour et châtaignes, gentiane et vin jaune.

Caille de Pel-et-Der, 28.00

*Fumée au bois de cerisier, betterave fermentée au cacao,
émulsion de cacao blanc et jus réduit café-noisette*

Pigeonneau, 38.00

*Le filet rôti sur le coffre, la cuisse confite, condiment
kumquat/cajou/menthe, jus réduit.*

Le ris de veau, 45.00

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

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 12.00

Chocolat/banane/cacahuète, 14.00

Brownies chocolat, crémeux cacahuète, banane en déclinaison.

Parfait glacé à la vanille Bourbon, 14.00

Fruits du moment.

Glaces et sorbets maison 12.00

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.