



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.

Carte

En entrée :

Rosace de Saint-Jacques, 26.00
En bouillon aromatique, butternut et châtaigne.

Ravioles au foie gras du Sud-Ouest", 26.00
Champignons, émulsion parmesan.

Foie gras mi-cuit, 30.00
*Chutney aigre doux pomme/oignon, coing, gel acidulé au
whisky tourbé.*

Noix de coquille Saint-Jacques, 30.00
Rôties, le topinambour en déclinaison, sauce marinère, shiso.

Tarifs TTC par personne, service compris.

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

En plat :

Retour de pêche 26.00

Rôti, jus de fumet, riz vénéré, émulsion d'une hollandaise à la cuillère.

Sole de pêche Normande 36.00

Le filet rôti, jus de coquillage carotte/curcuma.

Pigeonneau, 38.00

Rôti sur le coffre, betterave, condiment noisette/chipotle, jus réduit à l'arabica.

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.

Pour finir :

Notre sélection de Fromages affinés à l'assiette 12.00

Le chocolat grand cru, 14.00

*Crèmeux chocolat, sablé chocolat, pointe citronnée, gavotte,
sauce chocolat.*

Poire/chocolat, 14.00

*Poires pochées à la fève tonka, sorbet poire, crèmeux chocolat,
sablé chocolat.*

Agrumes du moment, 14.00

Chiboust gratinée crèmeux et gel citron, biscuit aux amandes.

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.

Menu Découverte 45 €

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

Mise en bouche, entrée, plat, dessert

Escargot de Longsols,

En fine tartelette, espuma de pomme de terre, pied de cochon, coulis de persil.

Œuf parfait,

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

Retour de pêche,

Rôti, jus de fumet, riz vénéré, émulsion d'une hollandaise à la cuillère.

Le porc fermier,

La longe rôtie, parmentier d'une effilochée au miso, jus à la cardamome noire.

Fromage

Notre sélection de Fromages affinés à l'assiette

Le chocolat grand cru,

Crémeux chocolat, sablé chocolat, pointe citronnée, gavotte, sauce chocolat.

Poire/chocolat,

Poires pochées à la fève tonka, sorbet poire, crémeux chocolat, streusel.

Agrumes du moment,

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

Accord mets et vins 35 €, accords mets et boissons sans alcool 25 €

Tarifs TTC par personne, service compris.

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

Menu Racines 63 €

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

Mise en bouche, entrée, plat, dessert

Rosace de Saint-Jacques,

En bouillon aromatique, butternut et châtaigne.

Ravioles au foie gras du Sud-Ouest",

Champignons, émulsion parmesan.

Sole,

En filet rôti, jus de coquillage carotte/curcuma.

Pigeonneau,

Rôti sur le coffre, betterave, condiment noisette/chipotle, jus réduit à l'arabica.

Fromage

Notre sélection de Fromages affinés à l'assiette

Le chocolat grand cru,

Crèmeux chocolat, sablé chocolat, pointe citronnée, gavotte, sauce chocolat.

Poire/chocolat,

Poires pochées à la fève tonka, sorbet poire, crèmeux chocolat, sablé chocolat.

Agrumes du moment,

Chiboust gratinée crèmeux et gel citron, biscuit aux amandes.

Accord mets et vins 35 €, accords mets et boissons sans alcool 25 €

Tarifs TTC par personne, service compris.

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

*Déjeuner Bistrochic**

Entrée, plat, dessert 25 €
(Entrée, plat ou Plat, dessert 21 €)*

Œuf parfait 64 °C, cappuccino de champignons.
Croquette de jambonneau, hollandaise moutardée.
Panna cotta de maïs, salsa de légumes, saumon mariné.

Retour de pêche.
Parmentier de porc fermier laqué au miso, jus réduit.
Risotto, champignons, parmesan.

Assiette de fromages
Crème brûlée arabica.
Eclair crémeux noisette, praliné noisette.

Vins sélection Bistrochic du moment :

	Blle 75 cl	Verre 12cl
<u>Blanc :</u>		
Macon Village fer à cheval.	29.00 €	5.00 €
<u>Rouge :</u>		
Coteaux Bourguignon La Pépite.	26.50 €	4.75 €

**Disponible uniquement au déjeuner du mercredi au vendredi (excepté jours fériés).*

Tarifs TTC par personne, service compris.

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

Carte bistrochic*

En entrée :

Entrée du menu Bistochic,	12.00
Foie gras mi-cuit, <i>Au ratafia de Champagne, chutney pommes/oignons.</i>	19.00
Noix de coquille Saint-Jacques, <i>Rôties, viennoise de persillade.</i>	23.00

En plat :

Plat du menu Bistochic,	19.00
Homard bleu <i>Cuisson à la nacre, petits légumes de saison, jus de concentration des sucs.</i>	41.00
Tête de veau, <i>Sauce gribiche, pommes vapeurs.</i>	21.00
Ris de veau, <i>La pomme entière rôtie au beurre demi-sel, jus crémé aux morilles, pommes sautées.</i>	35.00

**Disponible uniquement au déjeuner du mercredi au vendredi (excepté jours fériés).*

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.	8.00
Dessert du menu Bistrotchic,	8.00
Coulant mi-cuit au chocolat noir, <i>crème glacée vanille</i>	10.00
Tarte fine aux pommes, <i>crème glacée vanille</i>	9.00

Tarifs TTC par personne, service compris.

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

*Déjeuner Bistrotic**

Entrée, plat, dessert 25 €
(Entrée, plat ou Plat, dessert 21 €)*

**Disponible uniquement au déjeuner du mercredi au vendredi (excepté jours fériés).*

Tarifs TTC par personne, service compris.

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