

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.

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.

La carte du soir et week-end



*Notre carte évolue en permanence en fonction des arrivages,
en voici un exemple.*

Entrées

La tomate, 19.00

Sur biscuit à l'huile d'olive, variation tomate et sorbet.

Truite Ikejime, 21.00

*Légèrement fumée, variation de betterave, mûres au vinaigre de Xérès,
crème de raifort, huile d'aneth.*

Foie gras canard du Sud-Ouest 25.00

Mi-cuit au ratafia de champagne, chutney.

Plats

Poulette pattes bleues, 30.00

*Le poitrine rôtie, ballotin d'une cuisse, girolles et condiment ail noire et
cacahuètes.*

Le ris de veau 45.00

La pomme rôtie façon grenobloise, jus réduit.

Pigeonneau, 45.00

Le filet rôti, garniture printanière, condiment, jus Crécy.

Barbue, 31.00

Dorée, butternut en variation, moules de Bouchot, jus iodé.

Homard breton 48.00

Rôti, petits pois, fraises et estragon, bisque réduite.

Tarifs € TTC par personne, service compris.

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

Desserts

Notre sélection de Fromages affinés à l'assiette. 14.00

Chocolat 14.00

Ganache chocolat grand cru Mexique 66 % sur un brownie chocolat, gavotte chocolat et espuma, glace chocolat.

Agrumes du moment 14.00

Chiboust gratinée crémeux et gel citron, biscuit aux amandes

Ananas/passion, 14.00

Sphère meringuée à l'ananas frais et compotée aux fruits de la passion, crémeux noix de coco, sorbet.

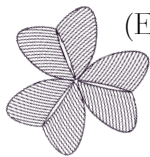
Coulant mi-cuit au chocolat noir 11.00

Et sa crème glacée.



Tarifs € TTC par personne, service compris.

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



Menu Ecllosion 5 étapes

(Exclusivement au dîner et dimanche au déjeuner)

Bouchées

La tomate

Sur un biscuit à l'huile d'olive, variation tomate et sorbet.

Truite Ikejime,

Légèrement fumée, variation de betterave, mûres au vinaigre de Xérès, crème de raifort, huile d'aneth.

Ou

Foie gras canard du Sud-Ouest Suppl. 4.00 €

Mi-cuit au ratafia de champagne, chutney.

Barbue de Roscoff,

Dorée, butternut en variation, moules de Bouchot, jus iodé.

Ou

Poulette pattes bleues,

Le poitrine rôtie, ballotin d'une cuisse, girolles et condiment ail noire et cacahuètes.

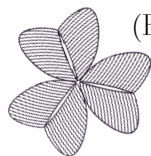
Notre sélection de Fromages affinés à l'assiette. Suppl. 12.00

Dessert de la carte

55.00

Tarifs € TTC par personne, service compris.

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



Menu Eclosion 6 étapes

(Exclusivement au dîner et dimanche au déjeuner)

Bouchées

La tomate

Sur un biscuit à l'huile d'olive, variation tomate et sorbet.

Truite Ikejime,

Légèrement fumée, variation de betterave, mûres au vinaigre de Xérès, crème de raifort, huile d'aneth.

Barbue de Roscoff,

Dorée, butternut en variation, moules de Bouchot, jus iodé.

Poulette pattes bleues,

Le poitrine rôtie, ballotin d'une cuisse, girolles et condiment ail noire et cacahuètes.

Ou

Le ris de veau

suppl. 15.00 €

La pomme rôtie façon grenobloise, jus réduit.

Notre sélection de Fromages affinés à l'assiette. Suppl. 12.00 €

Dessert de la carte

69.00

Tarifs € TTC par personne, service compris.

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

Menu Dégustation 8 étapes



Elaboré par le Chef en fonction de ces arrivages
(Exclusivement au dîner et dimanche au déjeuner)



98.00



Menu du Marché

Exemple de composition

(Disponible au déjeuner du mercredi au vendredi exclusivement)

Entrée, plat, dessert

27.90 €

Oeuf parfait,

Façon carbonara, émulsion vin jaune/noix, girolles.

Betterave.

En ravioles au fromage frais, pickles, pignons de pin.

Veau

Dans le carré, rôti, jus crémé aux champignons.

Notre retour de pêche

Une suggestion en bouche-à-oreille, selon l'arrivage

Mirabelles,

Biscuit mirliton amande, poêlée de mirabelle, glace.

Duo glacé du moment.

Tarifs € TTC par personne, service compris.

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

Déjeuner gourmand

Entrée, Plat, Dessert 39.00 (hors suppléments)

Entrées *18.00*

Tomate en déclinaison/Biscuit huile d'olive/eau de tomate.

Truite ikejime/Betteraves/raifort.

Foie gras canard Sud-Ouest mi-cuit/chutney. + *4.00*

Plats *28.00*

La lotte/pralin de noix/émulsion vin jaune.

La pièce de bœuf/grenailles/réduction vin rouge

Le ris de veau/champignons/jus réduit. + *12.00*

Desserts *10.00*

Notre sélection de Fromages affinés à l'assiette. + *2.00*

Chocolat/praliné noisette/glace chocolat Mexique 66 %.

Agrumes/Basilic/biscuit amande.

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

** Excepté le dimanche au déjeuner*

Tarifs € TTC par personne, service compris.

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

Vins sélection Bistrotic du moment :

Tarif TTC en Euros

Champagne et méthode traditionnelle :

Coupe de crémant de Bourgogne Eric Darles 12 cl	7.00
Coupe de champagne Sélection du moment 12 cl	12.00

Blanc :

	75 cl	12cl
Valançay Sébastien Vaillant 2024 AOC		8.00
Macon Village Cave d'Azé 2023 AOC	29.00	5.00
Vézelay Chaly Nicolle 2023 AOC	39.00	
Chablis ANTE MCMLXXX Charly Nicolle 2022 AOC	49.50	10.50
Pinot gris Eric Darles 2022 AOC	29.00	5.00

Rouge :

Coteaux Bourguignon La Pépité AOC.	26.50	4.75
Côtes Catalanes Sinopia Torredemer Mangin IGP		8.00
Côtes du Rhône Stéphane Ogier AOC	37.00	
Irancy Eric Darles 2020 AOC	45.00	9.00
Château d'Alix Pessac-Leognan 2020 AOC	53.000	12.00
Bourgueil Dom de la butte Pied de la Butte 2023 AOC		8.50

Cocktail : Américano, mojito, gin tonic	12.00
Cocktail du moment ou cocktail maison	10.00

L'intégralité de notre carte des vins Oxalis est à votre disposition sur simple demande ou par le biais de ce QR code

Carte des vins Oxalis



Tarifs € TTC par personne, service compris.

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