

MENU DÉJEUNER

ROYALE DE MOULES SAFRANÉE
Écumes aux Agrumes

* * *

COURGETTE DE PAYS
Vichyssoise à l'Huile de Basilic
Mini Ratatouille, Cristalline de sa Fleur

* * *

MORILLE
Pommes de Terre Délicatesse
Shiso et Beurre de Cèpe

* * *

LE VEAU
Quasi Rôti, Mousseline de Céleri à la Fève Tonka
Chapelure d'Oignons, Croquette de Ris de Veau

* * *

CARAVANE DES DESSERTS
TARTES, GÂTEAUX ET ENTREMETS
Mignardises et Guimauves

89 € par convive, hors boissons

*Stéphane Rimbault,
Alain Montigny M.O.F. Cuisine 2004
Vous Souhaitent la Bienvenue ainsi qu'un Excellent Appétit*

MENU OASIS

Servi pour l'ensemble de la Table
Jusqu'à 21h30

TRILOGIE GOURMANDE
Au Gré du Moment

* * *

KING CRAB ROYAL

ÉMIETTÉ ET PATTE DE « CLUSTER »
Avocat, Granny, Fine Gelée, Mayonnaise à l'Huile d'Estragon
Crèmeux de Céleri au Citron Vert

* * *

SAINT PIERRE

AIGUILLETTE AUX ALGUES DULSE
Fleur de Courgette en Florales, Émulsion de Cressonnette

* * *

CANARD CHALLANDAIS AU SANG

FILET RÔTI AUX CERISES
Jeunes Navets au Thym Citron, Croustillant de ses Cuisses à la Coriandre

* * *

FROMAGES

PLATEAU DE SAISON
Sélection de Maître Hervé Mons Fromager-Affineur

* * *

CARAVANE DES DESSERTS

TARTES, GÂTEAUX ET ENTREMETS
Mignardises, Macarons et Guimauves

152 € par convive

Entrées

COURGETTE DE PAYS TRUFFE TUBER AESTIVUM Vichyssoise à l'Huile de Basilic Mini Ratatouille, Cristalline de sa Fleur	59 €	LANGOUSTINE / CAVIAR PETITS BOUCHONS DE LANGOUSTINE CRÈME FRAPPÉE A L'ORANGE Gelée Concombre, Amande Fraîche	92 €
TOMATE ROSE DE BERNE BURRATA DI BUFALA EN IMPRIMÉ D'HERBES Tomates Anciennes, Meringue Basilic, Glaçon Gaspacho, Chantilly de Mozzarella et Espuma d'Eau de Tomate	69 €	KING CRAB DU KAMCHATKA ÉMIETTÉ ET PATTE DE « CLUSTER » Avocat, Granny, Fine Gelée, Mayonnaise à l'Huile d'Estragon Crèmeux de Céleri au Citron Vert	72 €
FOIE GRAS (IGP) LA FAMEUSE TRUFFE SURPRISE DE L'OASIS Rémoulade Truffée de Céleris et Pommes en Chou Gelée Or au Sauternes, Quelques Pousses Amères	74 €	HOMARD BLEU CHUTNEY DE PÊCHE BLANCHE Sponge-Cake à la Verveine, Meringue à la Fraise	110 €

Mer

SAINT PIERRE (Bretagne) AIGUILLETTE AUX ALGUES DULSE Fleur de Courgette en Floralties, Émulsion de Cressonnette	86 €	CANARD CHALLANDAIS AU SANG FILET RÔTI AUX CERISES VAROISES Jeunes Navets au Thym Citron, Croustillant de ses Cuisses à la Coriandre	89 €
TURBOT (Bretagne) TRONÇON DE TURBOT BRAISÉ, FARCI AUX CÈPES Charlotte Fondantes et Royale de Petit Pois au Haddock Sauce Pomme Verveine	92 €	AGNEAU (Alpilles) SELLE D'AGNEAU RÔTIE ENTIÈRE SUR L'OS Caviar d'Aubergine, Coco de Pays Fondants	79 €
PÊCHE LOCALE (Au Gré du Marché Forville ou de la Criée de Sète) Recette Héritée de Stéphane Raimbault POISSONS RÔTIS ENTIER EN TIAN, JUS DE TOMATE Jeunes Légumes du Marché de Forville, Huile d'Olive de Barbossi	22 € les 100g	RIS DE VEAU (France) RIS DE VEAU BRAISÉ, TIMBALE DE PÂTES Girolles des Bois, Truffe Noire Tuber-Mélanosporum	90 €
LOUP DE LIGNE (Méditerranée) (Recette Intemporel de Fernand Point via Louis Outhier) NOTRE LOUP EN CROÛTE DORÉE EXQUISÉ D'ESTRAGON Petits Farcis, Artichauts, Courgettes, Mini-Poivrons Beurre à l'Estragon et Tomates Concassées	22 € les 100g	BŒUF SIMMENTAL (Bavière) FILET RASSIS SUR L'OS, GÂTEAU DE CÈPES, ARTICHAUT Sauce Bordelaise et Moelle	92 €

Fromages

PLATEAU DE FROMAGES DE SAISON FRAIS ET AFFINÉS Sélection d'Hervé Mons Meilleur Ouvrier de France Fromager	23 €
--	------

Terre

Desserts

CARAVANE DES DESSERTS TARTES, GÂTEAUX ET ENTREMETS	24 €
---	------

MENU PRESTIGE

Servi pour l'ensemble de la Table
Jusqu'à 21h30

TRILOGIE GOURMANDE
Au Gré du Moment

* * *

TRUFFE SURPRISE DE L'OASIS

FOIE GRAS DE CANARD
REMOULADE TRUFFÉE DE CÉLERIS ET POMMES EN CHOU
Gelée Or au Sauternes, Quelques Pousses Amères

* * *

LANGOUSTINE / CAVIAR

PETITS BOUCHONS DE LANGOUSTINE
CRÈME FRAPPÉE A L'ORANGE
Gelée Concombre, Amande Fraîche

* * *

TURBOT BRETON

TRONÇON DE TURBOT BRAISÉ, FARCI AUX CÈPES
Charlotte Fondantes et Royale de Petit Pois au Haddock
Sauce Pomme Verveine

* * *

RIS DE VEAU

RIS DE VEAU BRAISÉ, TIMBALE DE PÂTES
Girolles des Bois, Truffe Noire Tuber-Mélanosporum

* * *

FROMAGES

PLATEAU DE SAISON
Sélection de Maître Hervé Mons Fromager-Affineur

* * *

CARAVANE DES DESSERTS

TARTES, GÂTEAUX ET ENTREMETS
Mignardises, Macarons et Guimauves

282 € par convive

MENU-CARTE DÉJEUNER

ROYALE DE MOULES SAFRANÉE
Écumes aux Agrumes

* * *

COURGETTE DE PAYS

Vichyssoise à l'Huile de Basilic
Mini Ratatouille, Cristalline de sa Fleur

Ou

FOIE GRAS DE CANARD (*Landes*)
Mille-Feuille de Foie-Gras et Artichauts
Gelée Sauternes, Chutney Rhubarbe

* * *

SOLE DES SABLES

Filets Farcis d'Épinards, Courgettes et Coquillages
Dôme de Langoustines au Basilic, Sauce Champagne

Ou

LE VEAU

Quasi Rôti, Mousseline de Céleri à la Fève Tonka
Chapelure d'Oignons, Croquette de Ris de Veau

* * *

CARAVANE DES DESSERTS

TARTES, GÂTEAUX ET ENTREMETS
Mignardises et Guimauves

69 € par convive, hors boissons
Carte des Vins : Bouteilles, ½ Bouteilles et Verres
Sélection des Menus Déjeuner : 21 € la ½ Bouteille

CHERS CLIENTS,

« La cuisine, née de la passion des hommes pour la bonne chère, n'a cessé au fil des temps de s'enrichir d'innombrables combinaisons de goûts et de nouvelles techniques. La quête permanente d'une exaltation des saveurs absolue l'a élevée au rang d'Art. Au regard de cela, le cuisinier, véritable maillon d'une chaîne sans fin de la transmission du savoir culinaire, a le devoir de perpétuer les acquis mais aussi celui de contribuer à l'évolution de son héritage. »

- Stéphane Raimbault

'Ne faut-il pas que les choses changent pour que tout reste comme avant ?'

Depuis l'ouverture de ses portes en 1954, L'Oasis n'a eu de cesse de se réinventer grâce à la persévérance et l'enthousiasme des équipes, menées par 3 générations de Chefs.

Louis Outhier, contemporain de Paul Bocuse et de Roger Vergé, transforma ce qui n'était alors qu'une pension de famille en un établissement couronné de 3 étoiles et ce pendant plus de 3 décennies. A l'époque où les Chefs Français commençaient tout juste à exporter leur savoir-faire à l'étranger, son chemin rencontra celui d'un jeune Chef porteur de 2 étoiles au restaurant Gérard Pangaud de Boulogne-Billancourt : Stéphane Raimbault.

9 années durant, ce-dernier parti représenter la cuisine de L'Oasis au Plaza Hotel d'Osaka, dont il retint les épices, saveurs et ingrédients d'une cuisine « fusion » toute personnelle. A son retour en France, douce patrie, Stéphane Raimbault trouvait le restaurant de Louis Outhier fermé depuis 3 années. En 1991, Stéphane Raimbault reprenait le flambeau pour se voir récompensé, quelques mois plus tard de 2 étoiles au Guide Michelin. 2 étoiles qu'il réussit à maintenir, avec ses frères Antoine et François, jusqu'à aujourd'hui encore, en travaillant une cuisine qui fait fi des modes, où le goût prime sur la forme, où l'excellence n'efface pas la simplicité.

Depuis son association avec le Domaine de Barbossi, L'Oasis est entré dans une ère nouvelle. « Il n'est de richesses que d'hommes, » proclamait Jean Bodin. Pour le Chef Stéphane Raimbault, 2018 consacre les talents. Les équipes joyeuses et dévouées de L'Oasis sont maintenant entourées de deux Meilleurs Ouvriers de France. Pascal Paulze, le fidèle Chef Sommelier, M.O.F. 2015, continue de pousser ses flacons extraordinaires ainsi que la qualité du service en salle. En cuisine, Alain Montigny, M.O.F. 2004 (un cru particulièrement célèbre) a rejoint en qualité de quatrième mousquetaire la fratrie des Chefs Raimbault. Cet ancien de la bande à Fréchon, qui a fait ses classes chez Constant et reçu une première étoile au Carmontelle en 2008, est un atout précieux dans le développement de notre cuisine et signe le renouveau de L'Oasis !

« Il arrive hélas que certains mets nous manquent, nous vous prions de bien vouloir nous en excuser et vous remercions de votre compréhension »

« FAIT MAISON » PRIX NETS, TOUTES TAXES ET SERVICE COMPRIS

Le Registre des allergènes à déclaration obligatoire contenu dans nos plats est disponible à la Réception.