

MENU DÉJEUNER

MISE EN BOUCHE
Au Gré du Moment

* * *

TORTELLINI DE FOIE GRAS DE CANARD
CAFÉ TORRÉFIÉ
Émulsion d'une Sauce Poulette

Ou

GROSSES ASPERGES DE PERTUIS
ŒUF BIO EN SURPRISE
Jeune Comté et Orange

* * *

SOLE FARCIE AUX MORILLES
OIGNON ROUGE ACIDULE
Sauce Petits Pois, Sucrine

Ou

QUASI D'AGNEAU DES ALPILLES
GNOCCHIS AUX HERBES
Jus aux Fèves

* * *

PRÉ-DESSERT

* * *

CARAVANE DES DESSERTS
Tartes, Gâteaux et Entremets

Ou

KIWI ACIDULE AU BASILIC
Trilogies de Noisettes Gourmandes et Parfait Glacé

69 € par convive
Carte des Vins : Bouteilles, ½ Bouteilles et Verres
Sélection du Menu Déjeuner : 21 € la ½ Bouteille

MENU OASIS

Servi pour l'ensemble de la Table

MISE EN BOUCHE
Au Gré du Moment

* * *

LE VÉRITABLE ÉCLAIR TRUFFE NOIRE DE PROVENCE
MAYONNAISE LÉGÈRE AU JUS DE TRUFFE

* * *

LOUP DU GOLFE DU LION
PETITS LEGUMES DE PROVENCE
Jus Barigoule Basilic et Coriandre

* * *

SUPRÊME DE PIGEON
ET FOIE GRAS EN CROÛTE
Petits Pois Fèves

* * *

PLATEAU DE FROMAGES
Sélection d'Hervé Mons
Meilleur Ouvrier de France Fromager

* * *

PRÉ-DESSERT

* * *

LA GOURMANDISE AU CHOCOLAT
Emulsion de Thym et Sorbet Cacao

135 € par convive

A LA CARTE

ENTRÉES

L'ŒUF BIO BROUILLÉ AU CAVIAR 89 €
(Esprit du Chef Louis Outhier)
Royale de Petits Pois et Morilles
Mouillette Feuilletée, Crème Fleurette

TRUFFE SURPRISE DE L'OASIS 69 €
Foie Gras de Canard
Choux Rémoulade Truffée
Spaghetti Pomme Granny Smith

ARTICHAUT VIOLET 62 €
Cuisiné au Citron de Pays
Velouté de Fleurs de Courgettes
Barbajuan de L'Oasis

MER

SOLE DE MÉDITERRANÉE 79 €
Petits Légumes de Provence
Jus Barigoule Basilic et Coriandre

ROUGET DES ROCHES DE L'ESTEREL 78 €
Rôti en Croûte de Pomme de Terre
Fleur de Courgette et Beurre Thym Citron

LOUP DU GOLFE DU LION 22 €
(Recette Intemporelle de Fernand Point via Louis Outhier) les 100g.

Notre Loup en Croûte Exquisé d'Estragon
Petits Légumes du Marché Local, Sauce Choron Légère

TERRE

EPAULE D'AGNEAU DE LAIT (Pour 2 Convives) 87 €/pers.
(Alpilles)
Confite aux Epices, Ravioles d'Oignons Doux des Cévennes
Caillé de Brebis au Citron de Pays

PIGEON (France) 80 €
Suprême et Foie Gras en Croûte
Asperges Vertes de Pertuis, Petits Pois
Jus au Marc de Bourgogne

RIS DE VEAU (France) 89 €
Timbale de Ris de Veau Braisé
Morilles Farcies

CHEVREAU (France) 79 €
Cuisiné à la Royale
Gnocchis Truffe Noire et Morilles Farcies

MENU DÉGUSTATION

Servi pour l'ensemble de la Table

MISE EN BOUCHE
Au Gré du Moment

* * *

ŒUF BROUILLE AU CAVIAR
ROYALE DE PETITS POIS ET MORILLES
Mouillette Feuilletée, Crème Fleurette

* * *

TRUFFE SURPRISE DE L'OASIS
FOIE GRAS DE CANARD
CHOUX RÉMOULADE TRUFFÉE
Spaghetti Pomme Granny Smith

* * *

LOUP DU GOLFE DU LION
PETITS LEGUMES DE PROVENCE
Jus Barigoule, Basilic et Coriandre

* * *

RIS DE VEAU
TIMBALE DE RIS DE VEAU BRAISÉ
Morille Farcie

* * *

PLATEAU DE FROMAGES
Sélection d'Hervé Mons
Meilleur Ouvrier de France Fromager

* * *

PRÉ-DESSERT

* * *

LA FRAISE DE PAYS
Jardin de Fraises Rafraîchies à la Menthe
Douceur d'Amande

190 € par convive

CHERS CLIENTS,

Fromages

PLATEAU DE FROMAGES DE SAISON FRAIS ET AFFINÉS

Sélection d'Hervé Mons Meilleur Ouvrier de France Fromager

23€

Desserts

KIWI ACIDULE AU BASILIC

Trilogies de Noisettes Gourmandes et Parfait Glacé

26 €

LA FRAISE DE PAYS

Jardin de Fraise Rafraîchies à la Menthe

Douceur d'Amande

26 €

LA GOURMANDISE AU CHOCOLAT

Emulsion de Thym et Sorbet Cacao

26 €

«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 contenus dans nos plats est disponible à la Réception.

« 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. »

‘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.

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. 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 a rejoint l'équipe de L'Oasis en qualité de Chef Executif. 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 !