



L'OASIS

RESTAURANT GASTRONOMIQUE
DOMAINE DE BARBOSSI



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 PAYS
OEUF 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 Févettes

* * *

PRÉ-DESSERT

* * *

LE CITRON MERINGUÉ COULANT
Emulsion d'Agrumes sur Suprêmes Natures
Sorbet Citron Vert à la Menthe
Sauce Liqueur « Peppermint »

Ou

RHUBARBE FONDANTE
Crème Cheese Cake, Meringue Craquante
Glace au Poivre de Tchuli « Himalaya »

69 € par convive

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

MENU OASIS

MISE EN BOUCHE
Au Gré du Moment

* * *

EMIETTE DE TOURTEAU
GELEE DE CRUSTACES A L'ENCRE DE SECHE
Sorbet Petits Pois et Menthe

* * *

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

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

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

TERRE

EPAULE D'AGNEAU DE LAIT 87 €/pers
(Pour 2 Convives)
(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, Petit 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

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

BOISSONS

CHAMPAGNES 140 €
LASSAIGNE
« Le Cotet » Blanc de Blancs Extra Brut

VINS BLANC
BELLET - Clos Saint Vincent 93 €
POUILLY FUME – « Silex » Dragueneau 200 €
MEURSAULT – « En la Bané » A. Jobard 130 €

VIN ROUGE
Côtes de Provence « Clos Saint Joseph » 75 €
Côte Rotie « Barbarine Gangloff » 145 €
Chambolle Musigny – Roumier 155 €

EAU CRYO 75cl 7 €
Cuisiné à la Royale
Gnocchis Truffe Noire et Morilles Farcies

Instagram : @OASIS_MANDELIEU • facebook : FACEBOOK.COM/RESTAURANTL'OASIS

Fait maison. Prix net, service compris. Le Registre des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à la Réception.
Il arrive hélas que certains mets nous manquent, nous vous prions de bien vouloir nous en excuser et vous remercions de votre compréhension.



L'OASIS

RESTAURANT GASTRONOMIQUE
DOMAINE DE BARBOSSI

Ouvert midi et soir, du mardi au samedi.
+33 (0)4 93 49 95 52 | contact@oasisetoile-mandelieu.fr
www.oasisetoile-mandelieu.fr

Instagram : @OASIS_MANDELIEU • **facebook** : FACEBOOK.COM/RESTAURANTL'OASIS