

MENU DÉJEUNER

(Du Mardi au Samedi)

CEVICHE NAPOULOIS
D'HUÎTRES SPÉCIALES PAPILLON « PAPIN »

EMIETTÉ DE TOURTEAU AU GUACAMOLE
En Salade de Cresson à l'Huile de Curry et Tamarin

BOUILLABAISSE FORVILLE DE FILET DE SAINT-PIERRE
Rouille Safranée et Croûtons

DÉCLINAISON D'AGNEAU DE LAIT DE PROVENCE
Jus Tranché au Pèbre d'Ail et Petits Farcis Niçois

CARAVANE DES DESSERTS
TARTES, GÂTEAUX ET ENTREMETS
Mignardises et Guimauves

89 € par convive, hors boissons
ou 110 € par convive incluant ½ bouteille de vin

MENU NAPOULOIS

(Végétarien, Sans Matière Première à Base de Gluten) V.
Pain Sans Gluten

AMUSE BOUCHE V.

CARPACCIO DE TRUFFES DE LA SAINT-JEAN V.
En Salade de Cœur de Palmier Frais

RISOTTO « CURRY-COCO » AUX LENTILLES CORAIL V.
Germe de Soja, Graines Germées et Pétales de Fleurs

TIAN BAYELDI DE RATATOUILLE GRAND-MÈRE AUX OLIVES V.
Mini-Fenouils et Artichauts Poivrade Rôtis
Jus-Coulis de Tomate Tranché à l'Huile de Basilic

OU

FINES AIGUILLETES DE MAGRET DE CANARD
AUX FRUITS DU MOMENT
Pomme Annette et Haricots Coco Plats

MACARON AMANDE AU LITCHI V.
FOURRÉ AUX FRUITS ROUGES, SORBET CASSIS
Pâtes de Fruits, Chocolats et Guimauves

OU

CARAVANE DES DESSERTS
TARTES, GÂTEAUX ET ENTREMETS
Mignardises et Guimauves

98 € par convive, hors boissons

*Pascal Paulze
Meilleur Ouvrier de France Sommelier 2015
Vous Propose de Partager sa Passion au Travers de sa Sélection.*

MENU FLAVEURS DE SAISON

Servi à partir de 2 convives

TRILOGIE GOURMANDE
Au Gré du Moment

TRUFFE/ PALMIER

CARPACCIO DE TRUFFES DE LA SAINT-JEAN
En Salade de Cœur de Palmier Frais

COQUILLES SAINT-JACQUES

CAPPUCCINO DE NOIX DE SAINT-JACQUES,
VERNIS ET COUTEAUX À LA CITRONNELLE
Haricots Volants et Shimeji à l'Étuvée

VEAU

FILET MIGNON ET ESCALOPINE DE FOIE GRAS
Aux Citrons du Pays et Boutons de Câpres
Tian Bayeldi de Ratatouille au Basilic et Panisses

FROMAGES

PLATEAU DE SAISON
Sélection de Maître Hervé Mons Fromager-Affineur

CARAVANE DES DESSERTS

TARTES, GÂTEAUX ET ENTREMETS
Mignardises, Macarons et Guimauves

149 € par convive, hors boissons
119 € par convive, hors boissons (St Jacques ou Veau)

Hors-D'œuvre

TRUFFE (*Aestivum*) / **PALMIER** (*Thaïlande*) 49 €

CARPACCIO DE TRUFFES DE LA SAINT-JEAN
En Salade de Cœur de Palmier Frais

THON, LICHE... *selon le marché* 49 €

SOLEIL LEVANT DE POISSON CRU « SOUVENIR D'OSAKA »
Salade de Riz au Shiso, Chou Chinois et Pointes d'Asperges

HUÎTRES SPÉCIALES (*Papin*) / **CAVIAR** de Saumon 49 €
d'Esturgeon 79 €

SUSHI D'UN CEVICHE D'HUÎTRES AU YUZU ET « CAVIAR »
Granité d'Eau de Mer aux Saveurs Nippones

KING CRAB ROYAL DU KAMCHATKA 71 €

EMIETTÉ ET MERUS DE « CLUSTER », GUACAMOLE ET CRESSON
Au Caviar de Pomelos à l'Huile de Basilic Thaï Pimentée

FOIE GRAS (*IGP Landes*) 69 €

LA FAMEUSE TRUFFE SURPRISE DE L'OASIS
Gelée Or au Vin Jaune,
en Salade de Courgette Violon Truffée

CAVIAR OSCIÈTRE (*20g.*) 89 €

ŒUF BIO « ONSÉN » AU CAVIAR
En Salade d'Asperges au Yuzu

GAMBAS GAMBERO ROSSO (*Sicile*) 75 €/Pers.
à Partir de 2 Pers. (25 minutes)

RÔTIES EN DEUX CUISSONS
Délicatement Posées sur un Risotto « Acquerello » Coraillé

COQUILLES SAINT-JACQUES (*de Plonge*) 66 €
Plat Principal 84 €

CAPPUCCINO DE NOIX DE SAINT-JACQUES,
VERNIS ET COUTEAUX À LA CITRONNELLE
Haricots Volants et Shimeji à l'Étuvée

Plats Principaux

LANGOUSTE ROYALE les 100g.

RÔTIE À FEU D'ENFER AU CURRY THAÏ 26 €
Et Wok de Petits Légumes, Mangue et Papaye Verte

EN COURTE NAGE DE SAUTERNES ET GINGEMBRE 26 €
Poupeton de Courgette Fleur et Champignons d'Ailleurs

PALANGRE (*selon la pêche*)

PAVÉ LAQUÉ-RÔTI À LA BRAISE 78 €
« Chao Mian » de Homard et Primeurs, Sauce Teriyaki

PAVÉ VAPEUR EN ÉMULSION DE BOURRIDE TRUFFÉE 78 €
Les Légumes du Grand Aioli Provençal

PÊCHE LOCALE (*au Gré du Marché Forville ou de la Criée de Sète*)

ST. PIERRE, CHAPON, DENTI, CORBE, SOLE, TURBOTIN . . .
Au Four, Rôtis Entiers :

Aux Primeurs et Flaveurs de Provence les 100g. 20 €

Aux Figues, Cèpes, Jus au Bandol Rouge 24 €

LOUP SAUVAGE les 100g. 22 €
(*Recette Intemporelle Héritée de Fernand Point puis de Louis Outhier*)

NOTRE LOUP EN CROÛTE DORÉE EXQUISÉ D'ESTRAGON
Cassolette Gourmande de Pois Mange-Tout
Fondue de Tomate et Beurre Blanc Anisé

POULETTE DE BRESSE (*Maison Verne*) Pour 2 Pers. 85 €/Pers.
(1 heure)

Truffée et Rôtie Entière en Cocotte
Vrai Jus, Cœur de Céleri Braisé, Carottes Fanées et Cébettes

PIGEON (*Racan*) 72 €

PAPILLON DE PIGEON RÔTI AUX FLAVEURS D'ORIENT
Les Cuisses en Pastilla, Tajine de Petits Légumes aux Olives

AGNEAU (*Alpilles*) Pour 2 Pers. 79 €/Pers.

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI ET PERSILLÉ
Jus Tranché au Pèbre d'Ail, Févettes et Pignons
Petits Farcis Niçois

VEAU (*Jean Soubie*) 89 €

FILET MIGNON ET ESCALOPINE DE FOIE GRAS
Aux Citrons du Pays et Boutons de Câpres
Tian Bayeldi de Ratatouille au Basilic et Panisses

BOEUF WAGYU (*Japon*) 179 €

FILET GRILLÉ AUX HUÎTRES SPÉCIALES ET WASABI
Gyoza Maison et Chou Shanghai

*Stéphane, Antoine, François Raimbault
Et Toute l'Equipe de l'Oasis
Vous Souhaitent la Bienvenue ainsi qu'un Excellent Appétit*

MENU PRESTIGE FLAVEURS D'ORIENT

Servi à partir de 2 convives

TRILOGIE GOURMANDE
Au Gré du Moment

* * *

CAVIAR OSCIÈTRE

ŒUF BIO « ONSÉN » AU CAVIAR
En Salade d'Asperges au Yuzu

* * *

LANGOUSTE ROYALE

EN COURTE NAGE DE SAUTERNES ET GINGEMBRE
Poupeton de Courgette Fleur et Champignons d'Ailleurs

* * *

BŒUF WAGYU NIPPON

FILET GRILLÉ AUX HUÎTRES SPÉCIALES ET WASABI
Gyoza Maison et Chou Shanghai

* * *

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, hors boissons

MENU-CARTE DÉJEUNER

(Du Mardi au Samedi)

Hors-D'œuvre

CEVICHE D'HUÎTRES SPÉCIALES PAPILLON « PAPIN »
Aux Citrons du Pays et Câpres, Salade Croquante de Fenouil à l'Aneth

SASHIMI D'UN GRAVLAX DE SAUMON À L'ANETH
En Fraîcheur d'un Tzatziki de Concombres, Espuma Lactée

SALADE DE HOMARD TELLE UNE NIÇOISE ESTIVALE
Crudités, Œuf de Caille, Poutargue, Olives et Truffe (Tuber Aestivum)

EMIETTÉ DE TOURTEAU AU GUACAMOLE
En Salade de Cresson à l'Huile de Curry et Tamarin

FIGUE SURPRISE DE FOIE GRAS DE CANARD
En Gelée au Vin de Voile, Pâtissons et Jambon de Magret

RISOTTO SAFRANÉ DE GROSSES CREVETTES
Courgettes Fleurs, Sauce-Coulis d'une Américaine Légère

Plats Principaux

SOLE DES SABLES GRILLÉE-RÔTIE AUX ASPERGES VERTES
En Vinaigrette d'Agrumes à la Marjolaine

PAVÉ DE SAUMON LAQUÉ-RÔTI À LA BRAISE
« Chao Mian » de Homard et Primeurs, Sauce Teriyaki

BOURRIDE DE FILET DE LOUP ET COQUES AU THYM-CITRON
Pomme-de-Terre Corne de Gatte et Brocoletti

BOUILLABAISSE FORVILLE DE FILET DE SAINT-PIERRE
Rouille Safranée et Croûtons
(Supplément : 6€)

FINES AIGUILLETES DE MAGRET DE CANARD
AUX FRUITS DU MOMENT
Pomme Annette et Haricots Coco Plats

DÉCLINAISON D'AGNEAU DE LAIT DE PROVENCE
Jus Tranché au Pèbre d'Ail et Petits Farcis Niçois

QUASI DE VEAU ET TRAVERS CARAMALISÉ
Aux Citrons du Pays et Boutons de Câpres
Tian Bayeldi de Ratatouille au Basilic

FILET DE BŒUF GRILLÉ EN HABIT DE PISSALADIÈRE
Sauce Raito, Courgette Fleur et Panisses
(Supplément : 6 €)

Desserts

CARAVANE DES DESSERTS
TARTES, GÂTEAUX ET ENTREMETS
Mignardises et Guimauves

69 € par convive, hors boissons

49 € par convive, hors boissons. Plat Principal et Caravane des Desserts
Carte des Vins : Bouteilles, ½ Bouteilles et Verres
Sélection des Menus Déjeuner : 21 € la ½ Bouteille

Sur Commande au Préalable,

Nous Pouvons Vous Préparer . . .

(Servi à partir de 2 personnes)

RISOTTO BASMATI DE SUPRÊME DE DAURADE ROYALE FARCI
Aux Palourdes et Thym-Citron

LA BOUILLABAISSE « OASIS » DES TROIS FRÈRES
Déclinée en *Trois Services*

HOMARD BLEU EN RISOTTO DE SPAGHETTI À LA PUTTANESCA
Sauce Coulis d'une Américaine Légère

POMME DE RIS DE VEAU A LA BROCHE
CAMELISEE A L'ANIS ETOILE ET POIVRE DE SICHUAN
Wok de Pousses et Graines de Soja aux Piments
Croquettes de Riz Parfumé
Vrai Jus, Cœur de Céleri Braisé, Carottes Fanées et Cébettes

GRAND MENU DEGUSTATION
Préconisé Pour l'Ensemble de Votre Table

Faites nous part aussi de vos désirs Gourmands . . .

PLATEAU DE FROMAGES DE SAISON FRAIS ET AFFINÉS
Sélection de Maître Hervé Mons Fromager-Affineur 23 €
½ dégustation 14 €

CARAVANE DES DESSERTS
NOS TARTES, GÂTEAUX ET ENTREMETS 24 €
En patience,
un service de Mignardises, Macarons et Guimauves
vous sera gracieusement proposé.

Nos Cafés Espresso, Thés et Infusions :

Grande Réserve	7 €
Grands Crus	9 €
Décaféiné	8 €
Blue Mountain	14 €
Thé Noir Earl Grey, Thé Vert	7 €
Infusion: Verveine, Menthe, Camomille, Tilleul	7 €

Carte des Mets de l'Oasis en Souvenir 15 €

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

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

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

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.

« Ne faut-il pas que les choses changent pour que tout reste comme avant ».

ORIENT

Parce que tout Art s'enrichit au contact de nouvelles connaissances, je fais dans ce volet référence à mes neuf années passées en Asie.

Il est heureux que chacun mette à profit ses propres expériences et apporte ainsi sa pierre à l'édifice.

C'est donc en pleine légitimité que j'ai plaisir à développer cette cuisine dite « Fusion », tellement mode aujourd'hui.

« Etre dans le vent, c'est avoir un destin de feuille morte ».

OCCIDENT

Plus naturellement, ce volet ci rend hommage à notre patrimoine culturel culinaire, tant à celui de la Grande Cuisine Française Classique qu'à celui de la Tradition des Terroirs.

Bien sûr, avec une attention toute particulière pour la Méditerranée.

Dénominateur commun à une grande diversité de culture, la Méditerranée Culinaire évoque une Cuisine Ensoleillée, Généreuse et Authentique.

Ici, en Provence, nous sommes particulièrement gâtés, et mes achats quotidiens au Marché Forville de Cannes sont une perpétuelle source d'inspiration.

« L'inspiration n'est le plus souvent qu'une réminiscence ».

Stéphane Raimbault