

DEPUIS



1860

L'OASIS GOURMET

Mardi 31 decembre 2024 à 20h00

Diner aux chandelles en 7 actes

149.00 euros par personne hors boissons

179.00 euros Plats & Vins (4 verres par personne)

AMUSE-BOUCHES EN FETE

Bouchée « Houmous & saumon fumé » Croustillant de pain rustique

Sphère de Brie épicé, crémeux de laitue

Fine tartelette, Infusion de champignons émulsionnée au beurre de truffe noire, cèpe

Cube dauphinois croustillant/Tartare de bœuf/ Caviar

FOIE GRAS DE CANARD production Maison

Dans l'esprit estival Pomme verte, Chutney coing acidulé & Pain d'épices

NOIX DE COQUILLE SAINT JACQUES (Bretagne)

Capraccio de Saint Jacques / Tranchée pêche Red Globe

Sabayon au vin blanc & Espuma de Jus de Pêche et coriandre

BAR « Normandie »

Bar aux poireaux et à l'échalote

Bouillabaisse de Marseille / Rouille au safran / Rose de topinambour

CHAPON TRUFFE « Bresse »

Poitrine rôtie sous-vide, fleur de céleri-rave et d'une belle cuisson juteuse

Chou Bak choy farci/topinambour, raisin, poireaux, morceaux de Chapon

Ecume de Choux rouge aux sucres de volaille

LE COING AU 31, « Dessert Signature »

Crémeux de coing caramélisé & Ganache vanille

Tarte Strudel « Coing aux fruits secs » Jus de coing citronné

SORBET DE CITRON



Réveillon 2025

Réveillon 2025