

La grande carte

Salade

Mesclun de salade	7.00	
Mesclun de salade composée	8.00	18.00
Salade de chèvre chaud	14.00	18.00
(Salade verte, tomates, tartines de chèvre)		
Brochette de crevettes au sésame en salade	14.00	21.00
(Salade verte, brochettes de crevettes au sésame, tomates)		

Hors d'œuvre

Cassolette de cuisses de grenouilles désossées aux herbes de nos montagnes	15.00
Tartare de saumon et brunoise de mangue	15.00
Sextuplé d'escargots et son beurre maison	15.00
Carpaccio de thon au Wasabi	16.00
Carpaccio de bœuf au parmesan et huile de truffe	16.00
Trio d'huîtres d'Oléron et sa vinaigrette d'échalotes	10.00
Sextuplé d'huîtres d'Oléron et sa vinaigrette d'échalotes	19.00
Terrine de foie gras et ses figues	18.00

Spécialité l'Oscar

Tartare de bœuf	120 gr	28.00
	180 gr	33.00

Servi avec Toasts, frites et salade verte

Vous êtes le grand chef:

Commandez votre tartare coupé au couteau.

Nous le ferons devant vous, en procédant à un premier assaisonnement de base maison et pour la suite, vous choisissez votre alcool ainsi qu'un ingrédient de votre choix !

Potage

Crème de courge et cannelle 8.00

Pâte

Oricchietto du Grand-père (brocolis, crevettes et huile de truffe) 24.00

Raviolis au citron, poivre vert et son émulsion 23.00

Tagliatelles au saumon et aneth 24.00

Viande

Entrecôte sauce L'Oscar 33.00

Filet de lapin à la moutarde de Maux 28.00

Filets mignons de porc aux morilles 33.00

Filet de faisan aux morilles 30.00

Magret de canard au miel et romarin 33.00

Tous nos plats sont servis avec des légumes de saison et du gratin dauphinois

Poisson

Gambas au curry vert et lait de coco, Duo de riz 30.00

Filet de Dorade Royale au cassis et balsamique, riz au jasmin 30.00

Filet d'Omble Chevalier à la mangue et son riz noir 30.00

Dessert

Moelleux au chocolat et sa glace vanille 12.00

Crème brûlée au carambar et glace vanille 10.00

Tarte Tatin aux pommes et sa glace cannelle pruneaux 12.00