

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

TRUFFLE (*Aestivum*) / **HEARTS OF PALM** (*Thailand*) 49 €

SUMMER TRUFFLE CARPACCIO
In a Salad of Fresh Hearts of Palm

TUNA, LICHE... *depending on the market* 49 €

RISING SUN OF RAW FISH « MEMORIES FROM OSAKA »
Rice Salad with Shiso and Chinese Cabbage, Asparagus Tips

SPECIALE OYSTERS (*Papin*) *Salmon 49€
Sturgeon 79€*

SUSHI OF AN OYSTER CEVICHE, YUZU AND CAVIAR
Sea-Water Granita with Japanese Flavors

KAMCHATKA ROYAL KING CRAB 71 €

SHREDDED CRAB AND CLUSTER LEGS, GUACAMOLE AND CRESS
Pomelo Caviar with Spicy Thai Basil Oil

FOIE GRAS (*IGP Landes*) 69 €

OUR FAMOUS OASIS TRUFFLE SURPRISE
Golden Jelly of Yellow Wine in a Salad of Truffled Violon Zucchini

OSCIETRA CAVIAR (*20g.*) 89 €

ORGANIC « ONSEN » EGG WITH CAVIAR
In a Salad of Asparagus and Yuzu

GAMBERO ROSSO PRAWNS (*Sicily*) 75 €/Pers.
For a Minimum of 2 Guests. (25 minutes)

ROASTED IN TWO COOKING STYLES
Topping a Coral « Acquerello » Risotto

SEA SCALLOPS (*Hand-Fished*) 66 €
Main Course 84 €

CAPPUCINO OF SEA SCALLOPS
SHELLS AND RAZOR CLAMS WITH CITRONNELLA
Steamed Beans and Shimeji Mushrooms

Plats Principaux

ROYAL CRAYFISH les 100g.

HELL-ROASTED IN A THAI CURRY 26 €
Wok of Baby Vegetables, Mango and Green Papaya

IN A BROTH OF SAUTERNES AND GINGER 26 €
Souffléed Zucchini Flower and Mushrooms from Far and Away

LINE FISHING (*Depending on the Market*)

THE FISHERMAN'S CATCH 78 €
GLAZED-AND-ROASTED ON THE COALS
Lobster « Chao Mian » and Seasonal Vegetables, Teryaki Sauce

STEAMED IN A TRUFFLED BOURRIDE EMULSION 78 €
The Vegetables of the Grand Provence Aioli

LOCAL FISH (*from the Cannes Forville Market or Sète*)
JOHN DORY, CAPON, DENTIX, CORBE, SOLE ... 100g

Roasted Whole in the Oven :
With Seasonal Vegetables and Provence Flavors 20 €

With Figs, Cèpe-Mushrooms and Red Bandol Wine Sauce 24 €

WILD SEA BASS 100g
(A Timeless Recipe inherited from Fernand Point, then Louis Outhier) 22 €

OUR SEA BASS IN A GOLDEN CRUST WITH TARRAGON
Gourmet Cassolette of Green Beans
Fondue of Tomatoes and Aniseed Butter

BRESSE POULTRY (*Maison Verne*) For 2 Guests. 85 €/Guest.
(1 hour)

Truffled and Roasted Whole in a Cocotte
Simple Jus, Brazed Hearts of Celery, Carrots and Baby Onions

PIGEON (*Racan*) 72 €

PIGEON PAPILLON ROASTED TO ORIENTAL FLAVORS
Its Legs in a Pastilla, Tajine of Baby Vegetables and Olives

LAMB (*Alpilles*) For 2 Guests. 79 €/Guest.

ROASTED AND PARSLEYED RACK OF LAMB
Savoury Jus, Broad Beans and Pine Nuts, Small Niçois Farcis

VEAL (*Jean Soubie*) 89 €

FILLET MIGNON AND FOIE GRAS ESCALOPINE
With Country Lemons and Caper Buttons
Tian Bayeldi of a Ratatouille with Basil and Panisses

WAGYU BEEF (*Japon*) 179 €

GRILLED FILLET WITH OYSTERS AND WASABI
Homemade Gyoza and Chinese Cabbage

*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