



CHATEAU DES REYNATS

## Restaurant l'Oison, une étoile au guide Michelin

### Le Menu Carte. 77€

Une entrée, un plat et un dessert au choix dans la carte

#### Les Entrées. 32€

Tourteau « prêt à déguster » en fine tartelette croustillante, crudités de fenouil et pomme verte au citron Calamansi  
Foie gras de canard chaud, pate de noisette à la framboise, sirop de groseille, épinards frais  
Caviar de Neuvic sur sabayon au yuzu, brioche aux algues, asperges blanches de Blaye en vinaigrette (12€ de supplément)

#### Les Plats. 45€

Turbot sauvage rôti, artichaut cru et cuit, vierge de citron saumuré  
Ris de veau caramélisé à la cazette de Bourgogne, sauce Périgueux, légumes de pleins champs  
Carré d'agneau fermier des Pays d'Oc, jus pur carottes au miel amère, épices douces « retour des souks »  
(pour 2 personnes)

#### Les Fromages. 17€

Brebis du Pays Basque par Frédéric Minvielle à Anglet  
vache de la maison Bordier à Saint Malo  
chèvre de Marc et Sabine Vanhoorne à Hautefort  
gelée de piment d'Espelette des frères Castanchoa, confiture Alain Milliat

#### Les Desserts. 17€

Sur l'idée d'un Bounty noix de coco, fraises et citron vert, huile d'olive de mon ami Alexis Muñoz, jus de fraise ylang ylang  
Chocolat Guanaja en ganache moelleuse, framboises et fruits de la passion, pistache verte glacée  
Biscuit au sel de Guérande, pomme cuite à la vanille Bourbon, cannelle, fleur d'oranger et bouillon de pomme au yuzu

### Sensation. 99€

Menu servi à l'ensemble de la table

Caviar de Neuvic sur sabayon au yuzu, brioche aux algues, asperges blanches de Blaye en vinaigrette  
Turbot sauvage rôti, artichaut cru et cuit, vierge de citron saumuré  
Carré d'agneau fermier des Pays d'Oc, jus pur carottes au miel amère, épices douces « retour des souks »  
Les fromages  
Création sucrée selon mon inspiration...

Sur l'idée d'un Bounty noix de coco, fraises et citron vert, huile d'olive de mon ami Alexis Muñoz, jus de fraise ylang ylang

### P'tits Gastronomes. 28€

Pour vos enfants, une entrée, un plat et un dessert élaborés par le chef

Cyril Haberland, Chef de Cuisine

Ouvert tous les soirs du Mardi au Samedi

Tél. : 05.53.03.53.59