



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