

# L'OXYGENE

RESTAURANT, CHAMBRES ET SPA

*www.oxygene-hotel.fr*



## L'INSTANT GOURMAND

Entrée + Plat + Dessert : 36€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 29€

Supplément Fromages : 9€

**Poireaux vinaigrette revisités, écrevisses et garum aux légumes** 15€

*Revisited leeks vinaigrette, crayfish and vegetables garum*

OU

**Velouté froid chouchouka (tomates/poivron), œuf parfait et ail des ours** 14€

*Cold chouchouka velouté (tomatoes /peppers), perfect egg and wild garlic*

☞

**Petits farcis au pormonier, jus corsé hysope et romarin** 23€

*Stuffed vegetables with pormonier, full-bodied hyssop and rosemary jus*

OU

**Raviole d'omble chevalier, légumes croquants et crème thym-reblochon** 24€

*Arctic char ravioli, crunchy vegetables and thyme-reblochon cream*

☞

**Chariot de fromages affinés de nos régions** 15€

*Trolley of matured cheeses from our regions*

☞

**Soufflé glacé au génépi, chantilly praliné et coulis de myrtilles** 14€

*Frozen genepi soufflé, praline whipped cream and blackberry coulis*

OU

**Brioche façon pain perdu, fruits rouges et sorbet fraise** 14€

*French toast style brioche, red fruits and strawberry sorbet*

## **SENS ET SAVEURS**

**Entrée + Plat + Dessert : 48€**

**Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 39€**

**Supplément Fromages : 9€**

**Gravelax de truite fumé au bois de sapin, pickels et chantilly au raifort** 18€

*Fir wood-smoked trout gravlax, pickles and horseradish whipped cream*

OU

**Tomate, burrata et basilic façon vacherin glacé, gaspacho roquette-pissenlit** 16€

*Glazed Vacherin-style tomato, burrata and basil, arugula-dandelion gazpacho*

**❧**

**Le poisson du marché en croûte d'herbes, gnocchis à l'encre de seiche  
et émulsion langoustines - agrumes** 29€

*Herb-cruste market fish, squid ink gnocchi and langoustine cream with citrus fruits*

OU

**La pièce du boucher cuite à basse température, polenta et crème de champignons** 28€

*The piece of meat cooked at low temperature, polenta and mushroom cream*

**❧**

**Chariot de fromages affinés de nos régions** 15€

*Trolley of matured cheeses from our regions*

**❧**

**Charlotte fraise-hibiscus, glace artisanale praline rose** 14€

*Strawberry-hibiscus Charlotte, artisanal pink praline ice cream*

OU

**Chocolat-tonka, cacahuètes torréfiées et crème glacée caramel beurre salé** 14€

*Chocolate-tonka, roasted peanuts and salted butter caramel ice cream*

**Petit farci au pormonier**

*Stuffed vegetables with pormonier*

ou

**Tagliatelles et jambon cuit**

*Tagliatelle and ham*

\*\*\*\*

**Duo de sorbets et crème glacées**

**(Vanille, fraise, chocolat, caramel)**

*Duo of sorbets and ice cream*

*(Vanilla, chocolate, strawberry, caramel)*

ou

**Fondant au chocolat et crème glacée vanille**

*Chocolate fondant and vanilla ice cream*