

L'OXYGENE

RESTAURANT, CHAMBRES ET SPA

www.oxygene-hotel.fr



L'INSTANT GOURMAND SAVOYARD

Entrée + Plat + Dessert : 38€

(Entrée + Plat) ou (Plat + Dessert) : 32€

Supplément Fromages : 9€

**Crème de courge Butternut, mousse réglisse-mascarpone
et gressin carvi-sésame**

12€

Butternut squash velouté, liquorice-mascarpone mousse and caraway-sesame breadsticks

OU

**Diots de Savoie en brioche, sauce rémoulade à l'ail des ours
et feuilles de roquette**

14€

Diots de Savoie in brioche, wild garlic remoulade sauce and arugula leaves

☛

**Mousseline de filets de perches, ragoût d'écrevisses
et parfum d'oxalis**

22€

Perch fillet mousseline, crayfish ragout and scent of wood sorrel

OU

**Ballotine de volaille aux champignons, polenta crémeuse
et sauce reblochon**

24€

Poultry ballotine with mushrooms, creamy polenta and reblochon sauce

☛

Chariot de fromages affinés de nos régions

15€

Trolley of matured cheeses from our regions

☛

**Mousse chocolat blanc - myrtille, gel hibiscus
et crème glacée chartreuse verte**

14€

White chocolate mousse - blueberry, hibiscus gel and green chartreuse ice cream

OU

**Pomme pochée à la verveine citronnelle, caramel fleur de sel
et glace artisanale yaourt de Savoie**

14€

Apple poached with lemon verbena, fleur de sel caramel and homemade Savoy yogurt ice cream

SENS ET SAVEURS

Entrée + Plat + Dessert : 48€

(Entrée + Plat) ou (Plat + Dessert) : 39€

Supplément Fromages : 9€

Tarte aux champignons fumée au bois de sapin, effiloché de lapin et mousse raifort 18€

Fir-wood smoked mushroom tart, shredded rabbit and horseradish mousse

OU

Ceviche de truite, salicorne et condiments 16€

Trout ceviche, salicornia and condiments

OU

Financier à la chlorophylle, crème au herbes fraîches et meringue au gingembre 14€

Financier with chlorophyll, fresh herb cream and ginger meringue



Gambas snackées, bouillon soja-thé fumé et risotto aux agrumes 32€

King prawns, smoked soy-tea broth and citrus risotto

OU

La pièce du boucher cuite à basse température, mousseline de légumes et jus corsé 29€

The butcher's piece cooked at low temperature, vegetable mousseline and full-bodied jus

OU

Crozets à la farine de sarrasin, crème de foie gras et truffe noire melanosporum 35€

Crozets with buckwheat flour, foie gras cream and black melanosporum truffle



Chariot de fromages affinés de nos régions 15€

Trolley of matured cheeses from our regions



Entremet chocolat - betterave, tuile grué de cacao et sorbet framboise 14€

Chocolate - beetroot entremet, cocoa nibs tuile and raspberry sorbet

OU

Baklava aux fruits secs, parfum de fleur d'orangé et crème glacée pruneau - Armagnac 14€

Baklava with dried fruits, orange blossom flavor and prune - Armagnac ice cream

OU

Choux compressé, crème mousseline praline rose et glace artisanale 14€

Compressed choux pastry, pink praline mousseline cream and homemade ice cream

MENU PETIT GOURMET (jusqu'à 10 ans)

Children's menu (0-10 years of age)

18€

Filet de poulet au reblochon, mousseline de légumes

Fillet of chicken with reblochon cheese, vegetable mousseline

ou

Tagliatelles, jambon cuit et emmental râpé

Tagliatelle, cooked ham and grated cheese

Duo de sorbets et/ou crème glacées

(fraise, framboise, vanille, chocolat, caramel)

Duo of sorbets and/or ice cream

(strawberry, raspberry, vanilla, chocolate, caramel)

ou

Fondant au chocolat « maison »

Homemade chocolate fondant