



MENU DE LA ST-VALENTIN

OFFERT LES 14 ET 15 FÉVRIER 2019

Par le Chef Bertrand Jeanson
et Cyril Maillé

1^{ER} SERVICE : AMUSE-BOUCHE

Trio d'huîtres, sauce vierge, radis et concombres
Oyster trio, virgin sauce, radishes and cucumbers

ou/ou

Tuile de pain, saumon fumé et crème légère à l'aneth et au citron
Bread tile, smoked salmon and light cream with dill and lemon

2^{IÈME} SERVICE : ENTRÉE

Foie gras au Muscat des Papes,
coulis d'hibiscus et poudre de pain d'épice, brioche moelleuse
Foie gras with Muscat des Papes, hibiscus coulis and gingerbread powder, soft brioche

ou/ou

Duo de pétoncles et crevettes Black Tiger,
purée de courge, pousses de cresson et émulsion iodée
*Scallops and Black Tiger shrimps duo,
squash purée, watercress sprouts and iodine emulsion*

3^{IÈME} SERVICE : TROU NORMAND

Cocktail « french kiss »
French kiss cocktail

4^{IÈME} SERVICE : PLAT PRINCIPAL

Filet mignon de veau en robe de bajoue, perles de jade à l'origan,
tomates cerises confites et déclinaison de légumes en julienne
*Veal filet mignon, jade pearls with oregano,
cherry tomatoes confit and julienne of vegetables*

ou/ou

Pavé de thon rouge, radis noir, asperges, suprêmes de pamplemousse,
pousses de soja, sauce teriyaki et chips de gingembre
*Red tuna steak, black radish, asparagus, grapefruit supremes,
soy sprouts, teriyaki sauce and ginger chips*

5^{IÈME} SERVICE : DESSERT

Moscato pour 1 personne : Biscuit moelleux aux amandes,
crémeux de citron biologique et mousse pralinée aux noisettes
*Moscato for 1 person : Soft almond biscuit,
creamy organic lemon and hazelnut mousse*

ou/ou

Isphan pour 2 personnes : Macaron aux amandes,
crème aux pétales de rose, framboises fraîches et pétales de litchi
*Isphan for 2 people : Almond macaroon
with rose petals, fresh raspberries and lychee petals cream*

Service de café et thé
Coffee and tea service

79\$

Prix par personne. Taxes et service non-inclus
Price per person Taxes and service not included



Partagez des photos de vos plats en utilisant
le mot-clic ou en identifiant @OscoRestaurant!

Osco!
BRASSERIE 0 ACCENTS
DE PROVENCE