

Ce soir, le Beaujolais est à l'honneur ! 🍷

Une cuisine de saison, quelques clins d'œil à notre terroir
et un verre de Beaujolais Nouveau pour célébrer ensemble
l'arrivée du nouveau millésime.

Installez-vous, profitez... et surtout, réglez-vous !

Belle soirée chez OXARO.

Menu

4 séquences - 49 €

*Options végétariennes disponibles, merci
de vous rapprocher de notre équipe.*

Accords mets & vins

3 verres - 20 €

Domaine Gaget - Beaujolais "Les Galets" Blanc 2023

Maison Trenel – Fleurie, Parcelle de la Madone 2021

Vin de France Manganese Domaine Richard Rottiers

Allergies ou régimes alimentaires ?

Nous pouvons nous adapter, merci d'en informer notre serveur.

Prix TTC - Service compris

DINER

Mises en bouche



Persil tubereux en croûte de sel

Emulsion sarrasin

Gastrique au beaujolais

Glace maïs



Pluma de cochon

Chou rouge - graines de moutarde
& pommes lacto-fermentées



Cervelle des canuts

Brioche toastée

Caramel au vinaigre de noix



Pommes Tatin

Sorbet persil

Cassis - praliné aux noix