

# OSIMA



## *Pour une cuisine "naturellement" attentive.*

Engager une aventure gastronomique est une responsabilité, il ne s'agit pas simplement "d'habiter poétiquement, artistiquement" le monde, mais d'arborer une pensée globale.

Valoriser sa démarche gustative, c'est savoir l'ancrer dans l'ensemble du vivant, dans le respect de celui-ci.

Ainsi, tout aussi naturellement que les vins, il faut savoir "bio-dynamiser" son attitude, dans le juste emploi de produits de saisons, de proximité.

Ici parures et carcasses "nourrissent" bouillons et jus ; limitent les gaspillages, les déchets quant à eux retournent aux poulaillers du village en toute simplicité donner l'exemple.

Ph. R B

## Menu affaire \_\_\_\_\_ 38 €

entrée, plat, dessert selon arrivage,  
uniquement le midi, hors week-end et jours fériés

## Menu découverte \_\_\_\_\_ 49 €

Amuse bouche

Veau & saint Jacques

*Val de Braye & Goëlo*

Beurre & brioche maison

Agneau & truffes

*Gatinois & Comtat*

Sainte-Maure & yuzu (supplément 14 €)

*Touraine & Tokushima*

Poire & foin

*Perche-Gouët & Vallée du Boulon*

Mignardises

## Menu dégustation \_\_\_\_\_ 75 €

Tartelette & amuse bouche

Veau & saint Jacques

*Val de Braye & Goëlo*

Foie gras & courges

*Sologne & Perche vendômois*

Beurre & brioche maison

Homard & pommes de terre

*Cotentin & Perche vendômois*

Agneau & truffes

*Gatinois & Comtat*

Sainte-Maure & yuzu (supplément 14 €)

*Touraine & Tokushima*

Poire & foin

*Perche-Gouët & Vallée du Boulon*

Mignardises