

**OSMA**

TABLE FRANÇAISE

**LA CARTE**

## LES CHARCUTERIES MAISON

Sobrasada maison de maquereau  
*House made mackerel «Sobrasada»*  
— 18€ —

Pâté en croûte du moment  
*Pâté en croûte of the day*  
— 18€ —

Foie gras mi-cuit, brioche feuilletée  
*Foie gras mi-cuit, puff pastry brioche*  
— 21€ —

## LES CLASSIQUES

Caviar Calvisius Tradition, chou-fleur, moëlle  
*Caviar Calvisius Tradition, cauliflower, bone marrow*  
— 35€ —

Salade de perdrix rouge en escabèche  
*Red partridge salad in escabeche*  
— 21€ —

Vol au vent d'escargots, ris de veau, champignons, épinards  
*Vol au vent with snails, sweetbreads, mushrooms and spinach*  
— 21€ —

Huîtres La Boudeuse n<sup>o</sup>4, ajo blanco (3 pièces)  
*Oysters La Boudeuse n<sup>o</sup>4, ajo blanco (3 units)*  
— 18€ —

Cuisses de grenouilles - hommage à Bernard Loiseau  
*Frog legs, butter, garlic, parsley - tribute to Bernard Loiseau*  
— 28€ —

## LES ASSIETTES VEGETALES

Tomate en textures, huile d'olive Koroneiki DOP Mallorca  
*Tomato in textures, Koroneiki olive oil DOP Mallorca*  
— 16€ —

Papeton d'aubergine, chèvre frais et ail confit  
*Aubergine papeton, goat cheese and confit garlic*  
— 16€ —

Pissaladière, coca de blé Xeixa  
*Pissaladière, Xeixa wheat coca, confit onions, anchovies and black olive powder*  
— 18€ —

## LES POISSONS

Carpaccio de gambas de Sóller, nage de têtes, condiment Berlugane  
*Sóller prawn carpaccio, head consommé, Berlugane condiment*  
— 28€ —

Dorade royale de Méditerranée, beurre blanc à l'immortelle  
*Mediterranean sea bream, immortelle beurre blanc*  
— 21€ —

Pithiviers thon rouge, porc noir, foie gras, sauce matelote - 30min (for 2 pers)  
*Red tuna pithiviers, foie gras, black pork and matelote sauce*  
— 65€ —

Rouget de Méditerranée, jus de bouillabaisse, fenouil  
*Mediterranean red mullet, bouillabaisse reduction and fennel*  
— 26€ —

## LES VIANDES

Magret de canard, sauce Apicius  
*Duck breast, Apicius sauce*  
— 23€ —

Blanquette de ris de veau, petits légumes  
*Veal sweetbreads blanquette*  
— 28€ —

Tartare d'agneau de lait mallorquin, garum agneau/ anchois, câprons frits  
*Mallorcan milk-fed lamb, lamb/anchovy garum, fried caperberries*  
— 25€ —

## LES ACCOMPAGNEMENTS

Ratatouille  
*Ratatouille*  
— 8€ —

Purée façon Robuchon  
*Robuchon-style potatoes purée*  
— 8€ —

## LE FROMAGE

Assiette de fromages affinés  
*Selection of aged cheeses*  
— 18€ —

## LES DESSERTS

Cerises, chocolat amer et glace au poivre de Voatsiperifery  
*Cherries, dark chocolate mousse and Voatsiperifery pepper ice cream*  
— 10€ —

Abricots de Porreres, moelleux amande, glace feuille de figuier  
*Porreres apricots, almond cake and fig leaf ice cream*  
— 10€ —