

Ostium

À PARTAGER... OU PAS

HOUMOUS DE CHOU-FLEUR

Chou-fleur grillé et pain pita

7.00€

ALGUES FRAÎCHES DE ROSCOFF

Sésame, concombre, sauce vinaigrée

8.00€

BOULETTES CROUSTILLANTES

Boulettes de porc, Yuzu, sauce Teriyaki

10.00€

SHUMAI DE PORC ET CHIPOTLE

Ravioles vapeurs de porc et piment fumé

10.00€

POIREAUX CONFITS ET FETA

Paprika fumé, pistache et miel de ronce

11.00€

OKONOMIYAKI

Omelette japonaise

12.00€

LE PÂTÉ DES MAMOUS

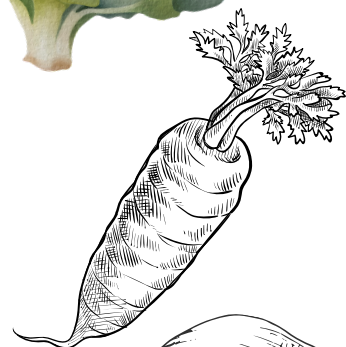
Farce de porc fumé et foie gras

15.00€

CHAIR DE TOURTEAU ET TARAMA D'OURSIN

Fenouil, tomate confite, tarama d'oursin

18.00€



Ostium

L'INSPI DE LA CUISINE

TOFU CROUSTILLANT

Sauce Agedashi, champignons bruns, daikon, bonite séchée

14.00€

OEUF, ASPERGE, MORILLE ET POUTARGUE

Oeuf fermier sur toast, morilles à la crème, ragoût d'asperges, poutargue

Petit 16.00€

Grand 30.00€

POTAGE DE BLÉ NOIR À L'OIGNON DE ROSCOFF

Tartine sarrasin, langouille, piment d'Espelette

16.00€



HÔTEL & RESTAURANT

Prix net en € TTC
service compris

Ostium

PLATS

SOURIS D'AGNEAU

Jus épicé aux amandes, abricots et raisins

BELLE PÊCHE DU JOUR

Sauce au beurre, aux œufs de saumon et hareng fumé

MAGRET DE CANARD

400 grammes et plus, flambé à la Vieille Prune de Souillac

L'AGNEAU DE BROCELIANDE

Côtes d'agneau grillées au barbecue, jus de viande au paprika fumé et herbes fraîches

PICANHA ANGUS À LA BRAISE

Sauce chimichuri au shizo vert

CÔTE DE BOEUF RACÉE

Suivant arrivage (2,3 personnes)

19.00€

24.00€

30.00€

25.00€

38.00€

9.00€/100GR

GARNITURES

RAGOÛT DE PETITS POIS

Petits pois, carottes et lard paysan

LÉGUMES BIO

De la ferme de Prad Kazeg, nacrés au beurre fumé

ASPERGES VERTES

Asperges vertes bio de la ferme de Prad Kazeg, jaune d'oeuf confit, mimolette

PURÉE DU PAYS

Beurre à la purée

PAKCHOÏ

Pakchoï sauté, soja, oignon, gingembre

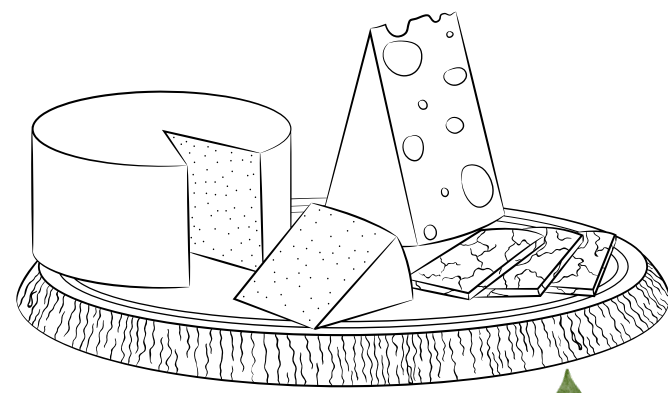
CO'COUENNE PAIMPOLAIS

Ragoût de Coco de Paimpol et couenne de porc fumée



Prix net en € TTC
service compris

Ostium



FROMAGE

LA SÉLECTION D'ANNA

(4 morceaux de fromage au choix)

14.00€



METS SUCRÉS

CABOSSE VANILLE GRILLÉE

Mousse vanille grillée, praliné amande vanille, biscuit strezel

8.00€

TARTE AUX FRAISES

Tarte aux fraises Bio de la ferme de Prad Kazeg, mousse basilic

9.00€

CHOCOLAT NOIR, PIMENT D'URFA

Entremet chocolat noir, piment d'Urfa, praliné grué de cacao

10.00€

SOUFFLÉ TRADITIONNEL

À la Vieille prune de Souillac
Supplément Vieille Prune (2cl)

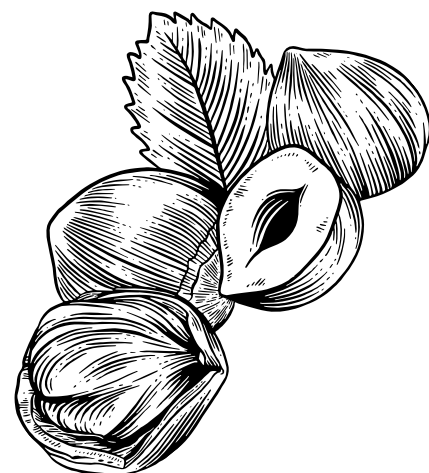
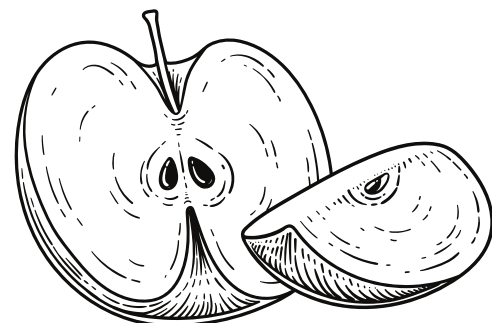
13.00€

3.00€

FLAN PÂTISSIER (2 PERS)

Flan chocolat crémeux "60 days"

14.00€



HÔTEL & RESTAURANT

Prix net en € TTC, service
compris