

# Ostium

## LES ENTRÉES

À partager, à combiner, à savourer...

### HOUMOUS DE CHOU-FLEUR

Chou-fleur grillé et pain pita

8.00€

### BOULETTES CROUSTILLANTES

Boulettes de porc, yuzu, sauce Teriyaki

12.00€

### OKONOMIYAKI

Omelette japonaise

12.00€

### CREVETTES ADOBO AU BARBECUE 12.00€

Crevettes grillées au barbecue, sauce adobo et yuzu confit

### ANDOUILLE DE GUÉMÉNÉ

Oignons de Roscoff, crème de ratte fumée et sarrasin, émulsion sarrasin brûlé

15.00€

### CARPACCIO DE SAINT-JACQUES

Chou-fleur, pamplemousse et citron noir d'Iran

15.00€

### OURSINS DES GLÉNANS

Bouillon de coquillages et topinambour, citronnelle et shizo vert

18.00€

### BEURRE DE TRUFFE 30g

10.00€

**\*LE FROMAGE C'EST PAS SEULEMENT AVANT LE DESSERT, PENSEZ-Y EN ENTRÉE À PARTAGER OU À L'APÉRITIF (14€)**

 version végétarienne disponible



HÔTEL & RESTAURANT

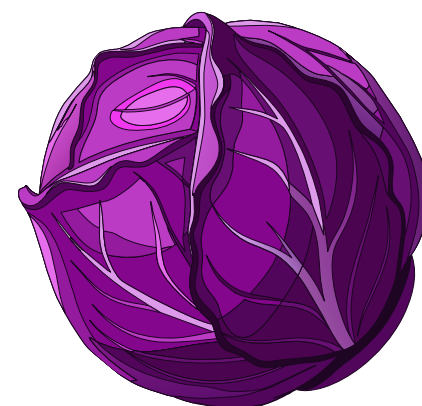
Prix net en € TTC,  
service compris



# Ostium



## CUISINE D'HIVER



### LÉGUMES CROUSTILLANTS



18.00€

Légumes suivant arrivage, marinade achiote et yaourt grec assaisonné au yuzu kosho et noix de cajou



### CRÈME DE POMMES DE TERRE ET OEUF FERMIER

20.00€

Brisure de truffe, croûtons et jus de volaille émulsionné



### LA MARMITE HK

Pièce de porc demi-sel, saucisse de Montbéliard, et légumes confits

25.00€/pers

Min. 2 pers.



### LE MONT D'OR EN CROÛTE 500g

30.00€

Charcuterie et pommes de terre vapeur

### LE RÂPÉ DE TRUFFE NOIRE DU PÉRIGORD

Prix à l'ardoise



HÔTEL & RESTAURANT

Prix net en € TTC  
service compris

# Ostium

## PLATS

### JOUES DE PORC

Confites au cidre et lard paysan

18.00€

### NOIX DE SAINT-JACQUES

Fines tranches de saucisse de Montbéliard, condiment courge fumée et jus de volaille

23.00€

### MAGRET DE CANARD

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

32.00€

### BOEUF MATURÉ 50 JOURS

Race Holstein, oignons de Roscoff, guanciale, poivre de Tasmanie

34.00€

### COEUR DE RIS DE VEAU

Crème d'oignons fumée et jus de viande

38.00€

### CÔTE DE BOEUF RACÉ

Suivant arrivage (2,3 personnes)

9.00€/100GR

## GARNITURES

6.00€

### SOBACHA

Sobacha comme un risotto, champignons et lard

### LÉGUMES RACINES

Panais, topinambour, cerfeuil, et crosnes

### SUCRINE GRILLÉE AU BARBECUE

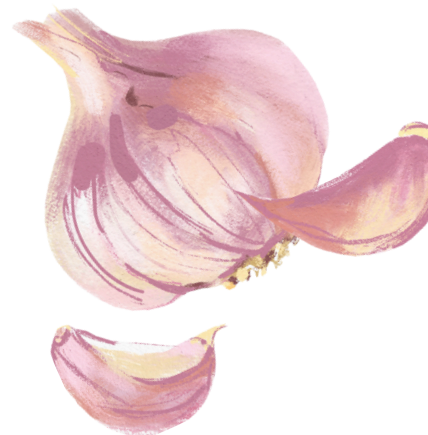
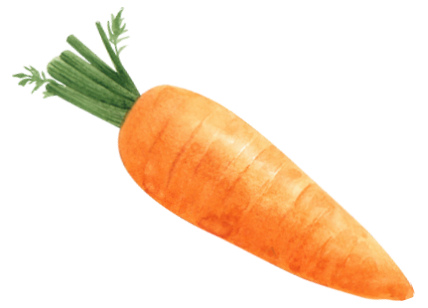
Sucrine au barbecue, sauce émulsionnée froide au raifort, jus de viande et noisettes

### PURÉE DU PAYS

Beurre à la purée

### DÉCLINAISON DE COURGES ET MARRON

Courge bleue de Hongrie, potimarron rôti et marron



HOTEL & RESTAURANT  
Prix net en € TTC  
service compris

# Ostium

## FROMAGE

### LA SÉLECTION D'ANNA

(4 morceaux de fromage au choix)  
(Pas seulement avant le dessert)

14.00€

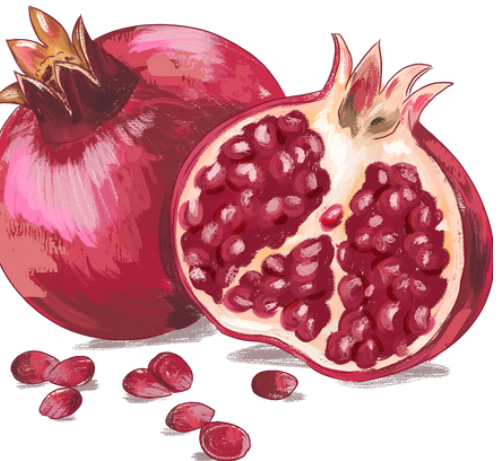


## METS SUCRÉS

### MONT-BLANC

Marron, mousse whisky et citron vert, insert  
marron caramélisé et biscuit meringue

10.00€



### POMME

Gel pomme granny smith, citron vert, biscuit  
pomme rôtie

11.00€



### TARTELETTE GRUÉ

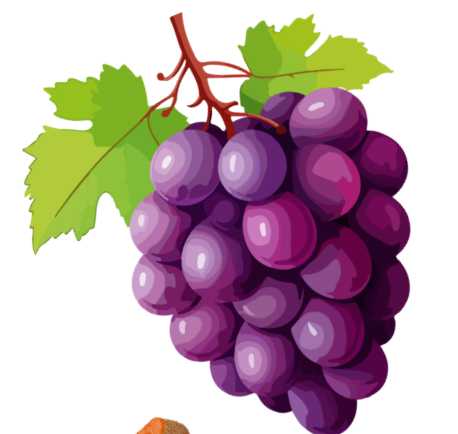
Mousse grué, praliné grué et croustillant  
chocolat

12.00€

### SOUFFLÉ TRADITIONNEL

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

13.00€



### FLAN PÂTISSIER (2 PERS)

Flan vanille, praliné sarrasin

15.00€



HÔTEL & RESTAURANT

Prix net en € TTC, service  
compris

