

Ostium

LES ENTRÉES

À partager, à combiner, à savourer...

GÉSIERS DE CANARD CONFITS DE CHEZ VIDAL 12 € EN PÉRIGORD, SALADE SICHUANAISE

Vinaigrette au jus de viande, sichuan et noix de cajou

BOULETTES CROUSTILLANTES 12 €

Boulettes de porc, yuzu confit, sauce Teriyaki

OKONOMIYAKI

Omelette japonaise

13 €

GRAVLAX DE BOEUF SIMMENTAL

Stracciatella di bufala, copeaux de scamorza fumée et guindillas (piment vert doux mariné)

14 €

MAQUEREAU LÉGÈREMENT FUMÉ ET BETTERAVE

Ravioles de betterave, maquereau, raifort - Gwell de la ferme de Keribet et sobacha soufflé

16 €

ENCORNETS AU BARBECUE

Encornets cuits au BBQ, salade de céleri branche et jus de viande à la saucisse fumée (ROLLAND DENOUAL)

18 €

**LE FROMAGE C'EST PAS SEULEMENT AVANT LE DESSERT !
PENSEZ À NOTRE PLANCHE À PARTAGER POUR L'ENTRÉE OU À L'APÉRITIF (20€)**

 version végétarienne disponible



HÔTEL & RESTAURANT

Prix net en € TTC
service compris

PLATS

FOCACCIA À LA COURGE ET CABECOU



18 €

Focaccia, émulsion de courge au beurre noisette, Cabécou du Périgord séché et courge rôtie

JOUES DE BOEUF CONFITES

22 €

Oignons de Roscoff confits au vincotto et sauce au vin rouge

CÔTES D'AGNEAU

34 €

Croûte de Nduja et jus réduit

MAGRET DE CANARD

32 €

Environ 350g - flambé à la Vieille Prune de Souillac

LOTTE ET ANDOUILLE DE GUÉMÉNÉ

29 €

Lotte cuite à basse température, bouillon Tom-kha-kaï

CÔTE DE BOEUF RACÉ

11€/100G

Suivant arrivage (2,3 personnes)

SUGGESTION DE LA SEMAINE

On vous dit tout

Création éphémère du chef

GARNITURES

Faim de plus, dites le nous



6 €

FIGUES RÔTIES



Chutney d'oignons, raisins secs, amandes et noisettes, siphon crème d'Isigny et poudre de feuille de figuier

SOBACHA, SHIITAKÉS BIO ET LARD PAYSAN



Sobacha comme un risotto, shiitakés rôtis et lard

PATATE DOUCE BLANCHE ET CHILI OIL



Patate douce rôtie, chili oil cacahuète, gingembre et sésame

PURÉE DE POMME DE TERRE FIN DE SIÈCLE



Beurre à la purée



HÔTEL & RESTAURANT
Prix net en € TTC
service compris

FROMAGE

LA SELECTION D'ANNA

(4 morceaux de fromage au choix)

14 €

METS SUCRÉS

FINGER EXOTIQUE

Mousse mangue, crémeux mangue noix de coco, assaisonnement algue kombu, gel citron jaune et dacquoise sans gluten

11 €

SAVEURS D'ORIENT

Mousse fleur d'oranger, biscuit amande, confit de dattes à la vanille et crémeux citron poivre de timut

12 €

CHOCOLA'THÉ

Mousse chocolat criollo et thé noir, caramel thé noir fumé, biscuit chocolat sans gluten, mousse thé des lords

13 €

SOUFFLÉ TRADITIONNEL

À la vieille prune de Souillac

Supplément Vieille Prune (2cl)

13 €

3 €

FLAN FEUILLETÉ (2 PERS)

Flan vanille, praliné sarrasin, feuilleté croissant

15 €

OMELETTE NORVÉGIENNE (2 PERS)

Flambée à l'alcool de votre choix (Vieille Prune, Grand Marnier, Lambig, Rhum vieux)

18 €

**TOUS NOS DESSERTS SONT DISPONIBLES À L'EMPORTER
TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE
(SAUF LE SOUFFLÉ ET L'OMELETTE NORVÉGIENNE)**



HÔTEL & RESTAURANT

Prix net en € TTC
service compris

MENU OSTIUM

EN 5 TEMPS 70€

SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

AMUSE-BOUCHE

GRAVLAX DE BOEUF SIMMENTAL

STRACCIATELLA DI BUFALA SCAMORZA FUMÉE
ET GUINDILLAS

ET

ENCORNETS AU BBQ

SALADE DE CÉLERI BRANCHE
JUS À LA SAUCISSE FUMÉE

LOTTE ET ANDOUILLE

BOUILLON TOM-KHA-KAÏ, PATATE DOUCE BLANCHE
ET CHILI OIL

OU

CÔTES D'AGNEAU

CROÛTE DE 'NDUJA, FIGUES ET JUS RÉDUIT

ASSIETTE DE FROMAGE DE
LA MAISON CLOAREC (+8€)

PRÉ- DESSERT
ET

DESSERT AU CHOIX À LA
CARTE

MENU DISPONIBLE
UNIQUEMENT LE
VENDREDI SOIR, SAMEDI MIDI
ET SAMEDI SOIR