

Ostium

À PARTAGER... OU PAS

HOUMOUS DE CHOU-FLEUR  7.00€

Choux-fleurs grillés et pain pita

BOULETTES CROUSTILLANTES 10.00€

Boulettes de porc, Yuzu, sauce Teriyaki

TORTILLA MEXICAINE 12.00€

Crabe, avocat et épices chipotle

OKONOMIYAKI 12.00€

Omelette japonaise

**CHARCUTERIE DE THON "MAISON
LUCAS QUIBERON"** 14.00€

Carpaccio de thon, olive taggiasche et thon crispy

CREVETTES ADOBO AU BARBECUE 14.00€

Crevettes grillées au barbecue, sauce adobo et yuzu confit

**FOIE GRAS POÊLÉ, SAUCE
PICCALILLI** 18.00€

Déclinaison de maïs, poivron, sauce piccalilli

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



Ostium



L'INSPI DE LA CUISINE



AUBERGINE ACHIOTÉ

18.00€

Yaourt grec assaisonné au yuzu kosho et noix de cajou



POTAGE D'ARTICHAUTS ET TRUFFE

20.00€

Potage d'artichauts aux brisures de truffe, noisettes torréfiées, tartine parmesan et jambon de Serrano grande réserve



RAGOÛT D'ENCORNETS AU SAFRAN BRETON EN COCOTTE A PARTAGER

1pers/

25.00€

Ragoût de légumes d'automne, bouillon de crustacés au safran breton, encornets grillés



HÔTEL & RESTAURANT

Prix net en € TTC
service compris



Ostium

PLATS

FILET DE PINTADE, SAUCE CHASSEUR

19.00€

Tartine d'abats et foie gras, condiments champignons estragon et cognac

BARBUE CÔTIER DU JOUR

25.00€

Coquillages sauce rigadelle perlée aux herbes fraîches

MAGRET DE CANARD

32.00€

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

COEUR DE RIS DE VEAU

38.00€

Crème d'oignons fumée & jus de viande

CÔTE DE BOEUF RACÉ

9.00€/100GR

Suivant arrivage (2,3 personnes)

GARNITURES

6.00€

SOBACHA

Sobacha comme un risotto, champignons et lard

LÉGUMES BIOS

De la ferme de Prad Kazeg, nacrés au beurre fumé

SUCRINE GRILLÉE AU BARBECUE

Sucrine au barbecue, sauce émulsionnée froide au raifort, jus de viande noisette

PURÉE DU PAYS

Beurre à la purée

RIZ SAUTÉ A LA JAPONAISE

Carotte, oignon, gingembre et soja



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€

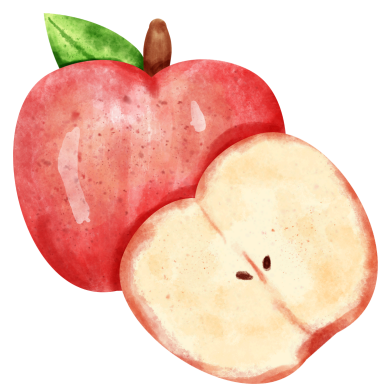


METS SUCRÉS

ORANGE SANGUINE

Mousse orange sanguine, citron vert & biscuit madeleine

9.00€



LE MOKA

Mousse café brûlé, praliné café & ganache armagnac

10.00€



COCO PASSION

Crème onctueuse coco, fruits de la passion & praliné coco

11.00€



SOUFFLÉ TRADITIONNEL

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

13.00€

3.00€

FLAN PÂTISSIER (2 PERS)

Flan vanille, praliné sarrasin

14.00€



HÔTEL & RESTAURANT

Prix net en € TTC, service
compris



Une cuisine de qualité ne peut se faire qu'à partir de produits de qualité. C'est en toute transparence et avec fierté, que nous vous présentons nos producteurs passionnés, amis, artisans et militants du goût.

- Ferme de Prad Kazeg** - légumes bios - Pleubian- 22
La cale aux épices - épices, poivres et condiments - Paimpol - 22
La ferme familiale de Kerano - légumes - Paimpol - 22
Pijono - volailles - Louargat - 22
Ja Gastronomie - viande d'exception, viande du monde
Maison Lucas Quiberon - charcuterie - Quiberon -56
Paul Manac'h saveurs St Jouan - viande et abats - St Briec - 22
Keryann - œufs - Rospez - 22
Le vieux bourg - beurre de baratte - Ploeuc l'Hermitage - 22
Maison Cloarec - fromage - Paimpol - 22
Les délices de Claire - laiterie, yaourt - Pleumeur-Gautier - 22
Jean-Luc - épicerie fine, charcuterie, huile - Mont-Dol - 35
Rivoalan - véritable andouille de Guéméné - Guéméné sur Scorff - 56
Yann Quere - huîtres - Sillon de Talbert - 22
Axel Raulo - bateau le Mirlou IV - St Jacques - Loguivy de la Mer - 22
Louis et Georges - poissons, coquillages et crustacés - St Quay Portrieux - 22
Saulnier Nicolas - poissons du jour - Paimpol - 22
Viviers de St Marc - poissons et crustacés - St Quay Portrieux - 22
Ferme de la Belle Noé - farine - Tremuson - 22
Yoann Gouéry - graines gourmandes - Ploeuc l'Hermitage - 22
Le moulin du Trel - huile de noix du Périgord - Vézac 24
Stéphane Cornic - Ty Ruchers - miel de sarrasin - Ergué-Gabéric 29
Brasserie de la ville porte Amour - bière - Plouvara - 22
La Riposte - bière - Châteaulaudren - 22
Celtic Whisky - whisky - Treguier - 22
La roche - gin, pastis - La Roche Jaudy - 22
La cidrerie du Loup - cidre, cidromel, chouchen - Plouezec - 22



Nous sommes Artisans Militants de la Qualité
au sein du Collège Culinaire de France