Ostium

LES ENTRÉES

À partager, à combiner, à savourer...

BOULETTES CROUSTILLANTES — 12 €

Boulettes de porc, yuzu confit, sauce Teriyaki

OKONOMIYAKI — 13 €

Galettes de choux blanc, poireau, gingembre, sauce tonkatsu et bonite séchée

PÂTÉ EN CROÛTE DES COPAINS — 15 €

Cochonnaille, pickles de girolles, graines de moutarde et salade d'herbettes

CÈPES BOUCHON GRILLÉS ET FOIE GRAS BRETON POCHÉ — 18 €

Consommé intense de sous bois et praliné de noisette bretonne

ENCORNETS ET SAUCISSE FUMÉE — 18 €

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

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

STEAK DE CHOU FLEUR AU BBQ — 20 €
Sauce cacahuètes, saté, pickles de grenade, chimichurri

COMME UNE POTÉE, CANARD ET PORC — 27 €
Manchon de canard, poitrine demi sel et saucisse au chou, petits légumes et bouillon de la potée
Possibilité d'un service au chaudron à partir de 2 personnes

SAINT JACQUES SNACKÉES, SAUCE THAÏ — 28 €
Condiment carotte, gingembre

MAGRET DE CANARD — 32 €
Environ 350g - flambé à la Vieille Prune de Souillac

COEUR DE RIS DE VEAU AUX MORILLES — 36 €
Emulsion aux morilles et jus corsé

CÔTE DE BOEUF RACÉ — 11€/100G
Suivant arrivage (2,3 personnes)

SUGGESTION DE LA SEMAINE — On vous dit tout
Création éphémère du chef

GARNITURES — 6 €
Faim de plus, dites le nous

SOBACHA, SHIITAKÉS BIO ET LARD PAYSAN
Sobacha comme un risotto, shiitakés rôtis et lard

COURGE, MARRONS ET CHAMPIGNONS SAUVAGES

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 — 14 €
(4 morceaux de fromage au choix)

METS SUCRÉS

FINGER EXOTIQUE — 11 €
Mousse mangue, crémeux mangue noix de coco, assaisonnement algue kombu, gel citron jaune et dacquoise sans gluten

SAVEURS D'ORIENT — 12 €
Mousse fleur d'oranger, biscuit amande, confit de dattes à la vanille et crémeux citron poivre de timut

CHOCOLA'THÉ — 13 €
Mousse chocolat criollo et thé noir, caramel thé noir fumé, biscuit chocolat sans gluten, mousse thé des lords

SOUFFLÉ TRADITIONNEL — 13 €
À la vieille prune de Souillac

Supplément Vieille Prune (2cl) — 4 €

FLAN FEUILLETÉ (2 PERS) — 15 €
Flan vanille, praliné sarrasin, feuilleté croissant

OMELETTE NORVÉGIENNE (2 PERS) — 18 €
Flambée à l'alcool de votre choix (Vieille Prune, Grand Marnier, Lambig, Rhum vieux)

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

CÈPES BOUCHONS GRILLÉS ET
FOIE GRAS BRETON POCHÉ
Consommé intense de sous bois et
praliné de noisette bretonne

ENCORNETS AU BBQ
salade de céleri branche
jus à la saucisse fumée

SAINT JACQUES SNACKÉES
SAUCE THAÏ

OU

COEUR DE RIS DE VEAU
AUX MORILLES

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

PRÉ- DESSERT

DESSERT AU CHOIX
À LA CARTE

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