

Ostium

LES ENTRÉES

À partager, à combiner, à savourer...

KIMCHI D'ÉTÉ ET ANCHOIS DEL CANTÁBRICO  **12 €**
Bouillon clair glacé, pastèque et melon d'eau

BOULETTES CROUSTILLANTES **12 €**
Boulettes de porc, yuzu confit, sauce Teriyaki

OKONOMIYAKI  **13 €**
Omelette japonaise

TOMATE ROSA DI BARBASTRO ET LANGUE DE BOEUF LAQUÉE  **14 €**
Gwell de la Ferme de Kerbiguet, chili oil fumé

CRUDO DE GAMBAS **16 €**
Vinaigrette passion, poivre long de Java, pickles de mangue

FINES TRANCHES DE BOEUF JERSIAIS GRILLÉES AU BBQ SUR TABLE **18 €**
Sauce chimichurri au shizo vert
Boeuf de la Ferme des Belles Robes

**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

HALLOUMI DE CHYPRE AOP

20 €

Grillé au BBQ
Salade de quinoa, grenade, pickles de pêche

CUISSE DE VOLAILLE FERMIÈRE DÉSOSSÉE

22 €

Marinée façon shawarma
Sauce yaourt, tahini, grenade, herbes fraîches

THON ROUGE DE LIGNE MI-CUIT

28 €

Sauce criolla, poivrons, tomates, oignons, paprika fumé
et tartare d'ananas

MAGRET DE CANARD

32 €

Environ 350g - flambé à la Vieille Prune de Souillac

FILET DE VEAU

34 €

Pesto de basilic, pâte d'anchois, jus de viande 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

Faim de plus, dites le nous 

6 €

PIPERADE DE POIVRON BIO

Beignet d'aubergine, olives tagiashe

SUCRINE GRILLÉE AU BBQ

Sauce raifort, tomates cerises bio, herbes fraîches

ORZO COMME UN RISOTTO

Citron confit de Sicile, fenouil

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

L'ABRICOT AROMATIQUE

Mousse abricot, infusion romarin, insert fruit frais, biscuit et beurre de cajou

11 €

BANANE CACAHUÈTE

Mousse banane cacahuète, insert pur chocolat, biscuit muffin, croustillant chocolat, caramel banane et praliné cacahuète

12 €

BISCUIT STREUSEL & FRAISE

Streusel croquant, confit fraise, vin cuit et citron vert, ganache vanille intense

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