



Menu

36€

Entrées

Duo de foie gras et Saint Jacques aux baies roses, chutney aux agrumes 13€50 (+5€ Menu)

Brioche perdue, avocat, burratina et pesto poivrons 11€50

Oeuf façon cocotte, jambon cru, crème d'asperges et ail des ours 10€50

Plats

Magret de canard des Landes, pommes et sirop d'érable 26€

Tagliatelles pesto poivrons, jeunes pousses d'épinards, rouget et gambas 28€ (+5€ Menu)

Merlan de Boeuf, sauce forestière 25€50

Escalope de dinde façon milanaise, risotto champignons 26€50

Desserts

Moelleux pistache 8€50

Brioche perdue caramel beurre salé 8€50

Crème brûlée flambée au rhum 8€50



L'OSTROG III
Restaurant



Spécialités du Chef

Ribs de porc 27€50

400g, Ferme Les Positots (03) , accompagnement au choix

Côte de Boeuf 85€

Française, environ 1k200, accompagnement au choix

Truffade 23€

Servie avec jambon LABORIE et salade verte

Burger L'Ostrog 23€50

Pain burger, noix de joue de bœuf, confit d'oignons, cornichons pickles, ajvar (purée de poivrons et aubergines du Monténégro), sauce au choix : bleu ou cheddar

Planche Découverte 65€

Assortiments de nos viandes et spécialités : Ribs de Porc 200grs,
Magret de Canard 200grs, Merlan de Bœuf 200grs
Accompagnements et sauces au choix

Accompagnements

Frites / Tagliatelles fraîches à la crème de parmesan /
Légumes du moment

Sauces 2€

Bleu / Cheddar / Poivrons Aneth / Forestière