

Menu

36€

Entrées

Ceviche de dorade exotique 11€50

Foie gras du Chef, chutney griotte 13€50 (+5€ Menu)

Salade de perles thon et basilic 10€50

Plats

Magret de Canard 400grs, pommes et sirop d'érable 28€50
(+5€ Menu)

Salade Burrata, raisins rôtis, jambon Laborie et melon 21€50

Merlan de Boeuf, sauce abricot et romarin 26€50

Carpaccio de Boeuf, burrata et pesto poivrons 25€50

Pavé de truite, sauce fruits rouges et aneth 27€50

Desserts

Tiramisu du moment 8€50

Salade de fruits 8€50

Assiette de fromages 10€ (+2€ Menu)

Brioche perdue, caramel beurre salé 8€50

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 / Barbecue / Fruits rouges / Abricot Romarin