



Menu “Olympiski” 43 Euros

Lundi 19 Décembre

Entrées / Starters

Crème de Panais & Emulsion Noisette

Parsnip cream Soup & Hazelnut Emulsion

Ou

Joue de Porc confite & crémeux Wasabi

Confit Pork cheek & Wasabi cream

Ou

Billes de Chèvre, Mesclun & Pickles

Breaded Goat Cheese, Mesclun & Pickles

Plats / Main Courses

Blanquette de Veau à l’Ancienne & Riz Pilaf

Creamy Veal stew & Rice Pilaf

Ou

Bar sauvage grillé, Polenta & Risotto de Céleri

Grilled wild Seabass, Polenta & Celery Risotto

Ou

Pâtes à l’Encre de Seiche, crème à l’Aneth & Truite Fumée

Cuttlefish Ink Pasta, Dill cream & smoked Trout

PLATEAU DE FROMAGES DE NOTRE RÉGION ET D’AILLEURS ET DESSERTS MAISON

Local cheese platter and choice of our homemade desserts

Nos suggestions pour ce repas

Our wine recommendations

Vin Blanc

White Wine

MEURSAULT, L’JADOT 2009

Vin Rouge

Red Wine

SANTENAY « CLOS DE MALTE ». 2013