



## Menu “Olympiski” 43 Euros

Jeudi 22 Décembre

### Entrées / Starters

Soupe de Carottes et Patates Douces

**Sweet Potato and Carrot Soup**

Ou

Tartare d’Huîtres & Truite fumée, Citron Caviar

**Oyster & Smoked Trout Tartar, Lime Caviar**

Ou

Jaune d’œuf cuit à 65°C, poêlée de Cèpes & Crème au Lard

**Yolk cooked at 65°C/ F°149, pan-fried Mushrooms & Bacon cream**

### Plats / Main Courses

Epaule d’Agneau confite & Ratatouille

**Lamb Shoulder Confite, Summer Vegetables Compote**

Ou

Wok de Gambas

**WoK Style King Prawns with crispy vegetables and stir fried egg noodles**

Ou

Lasagnes

**Lasagna**

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*

**ALSACE, M. DEISS, LANGENGERB . 2013**

Vin Rouge

*Red Wine*

**LUBERON, CUVÉE YAK & YETI, CHÂTEAU FONTVERT 2011**

Prix en euros T.T.C. - Taxes et services compris. Rates in Euros – Taxes and services included