



## Menu “Olympiski” 43 Euros

Vendredi 23 Décembre

### Entrées / Starters

Velouté de Topinambour

**Jerusalem Artichoke cream Soup**

Ou

Croustillant de Chèvre, Mesclun & Ketchup de Betterave

**Goat Cheese in Phyllo Pastry & Beetroot Ketchup**

Ou

Ris de Veau poêlé relevé au Poivre de Tellichery, Crosnes & Carottes Chantenay

**Grilled sweetbread and Tellichery pepper glazed Veggie**

### Plats / Main Courses

Paleron de Black Angus grillé, Deepers & sauce de Marchand de Vin

**Grilled Black Angus Chuck, French Fries & Shallots and Red Wine sauce**

Ou

Risotto de Saint-Jacques

**Scallops Risotto**

Ou

Croziflette

**Savoyard Pasta with Bacon and Cheese**

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*

**POMEROL, CHÂTEAU MOULINET 2010**

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