



Menu “Olympiski” 43 Euros

Vendredi 30 Décembre

Entrées / Starters

Crème de Champignons à l’Huile de Truffe

Mushroom cream Soup with Truffle oil

Ou

Saint-Jacques snackée, Tartare de Légumes & mayonnaise de Wasabi

Snacked Scallop, Vegetables Tartar & Wasabi Mayonnaise

Ou

Magret fumé en Salade & Sauce à la Mangue

Smoked Breast Duck Salad & Mango dressing

Plats / Main Courses

Filet de Canette & Purée de Carottes à l’Orange

Duckling Fillet & Mash Carrot with Orange flavour

Ou

Bar Sauvage grillé au beurre de Nevis & Panais

Grilled Bass with Nevis butter & Parsnips

Ou

Linguines à l’Encre de Seiche, crème d’Aneth & Truite fumée

Squid Ink Linguines, 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

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, MAS SAINT LOUIS 2014

Vin Rouge

Red Wine

LUBERON, CUVÉE YAK & YETI, CHÂTEAU FONTVERT 2011