



## Menu “Olympiski” 43 Euros

Mardi 2 Janvier

### Entrées / Starters

Velouté de Panais & Emulsion Noisette

**Parsnips cream Soup & Hazelnut Emulsion**

Ou

Tataki de Bonite & Salade de Fenouil à l’Orange

**Skipjack Tataki & Fennel Salad with Orange dressing**

Ou

Boudin Noir, Pommes caramélisées & Sablé Parmesan

**Black Pudding, caramelized Apples & Parmesan biscuit**

### Plats / Main Courses

Veau en 2 façons & Polenta

**Veal in 2 styles & Polenta**

Ou

Flétan grillé, Risotto de Céleri & Sauce aux Herbes

**Grilled Halibut , Celery Risotto & Herb Sauce**

Ou

Avoine comme un Risotto, Tomates séchées, Courgette & Ricotta

**Oat in Risotto style, sun-dried Tomato, Zucchini & Ricotta**

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*

PERNAND VERGELESSES, LA CROIX DE PIERRE, L.JADOT 2010

Vin Rouge

*Red Wine*

MOULIN A VENT « LA ROCHELLE », DOMAINE MERLIN 2010