



Menu “Olympiski” 43 Euros

Vendredi 6 Janvier

Entrées / Starters

Velouté de Topinambour & Lard séché

Jerusalem Artichoke cream Soup & dried Bacon

Ou

Foie Gras confit aux Poivres du Monde

Confit of Foie Gras with worldwide Pepper

Ou

Brouillade d’œuf au siphon & Poêlée de Cèpes

Siphon scrambled Egg & pan-fried Mushrooms

Plats / Main Courses

Ris de Veau poêlé aux petits Légumes

Grilled Sweetbread & Vegetables

Ou

Turbot grillé, Rutabaga confit & Carottes au Gingembre

Grilled Turbot, Ginger Carrots & confit Rutabaga

Ou

Frisettes savoisiennes, Pleurotes & Estragon

Pasta with Mushrooms & Tarragon

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

CONDRIEU, LE GRAND VALLON, F.VILLARD 2010/2014

Vin Rouge

Red Wine

SANTENAY « CLOS DE MALTE » 2013