



## Menu “Olympiski” 43 Euros

Dimanche 8 Janvier

### Entrées / Starters

Gratinée à l’Oignon

**French Onion Soup**

Ou

Tataki de Bonite & Fenouil à l’Orange

**Skipjack Tataki & Fennel with Orange dressing**

Ou

Œuf Mystère

**The Mysterious Egg of the Chef**

### Plats / Main Courses

Magret de Canard, Pommes Anna & purée de Rutabaga

**Duck Breast, Anna Potatoes & mashed Rutabaga**

Ou

Pavé grillé de Vivaneau, purée à la Vanille et beurre à l’Orange

**Grilled Snapper Filet, mashed Potatoes with Vanilla & Orange Butter sauce**

Ou

Risotto de Cèpes

**Mushrooms Risotto**

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*

POMEROL, CHÂTEAU MOULINET 2010