



## Menu “Olympiski” 43 Euros

Lundi 9 Janvier

### Entrées / Starters

Soupe de Fane de Radis

**Radish Tops Soup**

Ou

Croustillant de Langue de Bœuf en pâte Phyllo, Noix de Saint-Jacques snackée

**Beef Tongue in crispy phyllo pastry and grilled Scallop**

Ou

Camembert pané & Mesclun

**Breaded Camembert & Mesclun**

### Plats / Main Courses

Burger Savoyard

**Savoyard Burger**

Ou

Dos de Cabillaud, Légumes glacés & Jus aux Herbes

**Cod with glazed Vegetables & Herbs sauce**

Ou

Pâtes à l'Encre de Seiche & Tombée de Poireaux

**Squid Ink Pasta & Leek**

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*

CHÂTEAU LES CROISILLES « NOBLE CUVE » 2011