



## Menu “Olympiski” 43 Euros

Mardi 10 Janvier

### Entrées / Starters

Crème de Potiron

**Pumpkin cream Soup**

Ou

Boudin Blanc au Foie Gras sur son Toast

**White Pudding stuffed with Foie Gras on a Toast**

Ou

Gravlax de Saumon

**Salmon Gravlax**

### Plats / Main Courses

Epaule d’Agneau & Ratatouille

**Lamb Shoulder Confite & Summer Vegetables**

Ou

Saint-Pierre grillé & purée de Panais

**Grilled John Dory Filet & mash Parsnips**

Ou

Gnocchi à la Crème et aux Petits Légumes

**Cream & Vegetable Gnocchi**

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*

POUILLY FUISSÉ, AUTOUR DE LA ROCHE 2015

Vin Rouge

*Red Wine*

ST-CHINIAN, CÔTE D’ARBO, MAS CHAMPART 2014