



Menu “Olympiski” 43 Euros

Jeudi 12 Janvier

Entrées / Starters

Crème de Brocolis & Crumble au Bleu

Broccoli cream Soup & Blue cheese Crumble

Ou

Jaune d’œuf à 65°, Mousse de Lard & Sablé au Parmesan

Egg Yolk cooked at 65°/149°F, Bacon Foam & Parmesan Shortbread

Ou

Poitrine de Porc laquée aux Epices

Glazed Pork Belly with Spices

Plats / Main Courses

Râble de Lapin, Crémeux de Petits Pois maraîcher & Cannelloni farcis aux Champignons

Saddle of Rabbit, mashed Peas & Cannelloni stuffed with Mushrooms

Ou

Pot au Feu de Poissons

Fish Stew

Ou

Fusilli Lunghi aux Pleurotes & Estragon

Mushrooms & Tarragon Pasta

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

SAUMUR, « INSOLITE », DOMAINE THIERRY GERMAIN 2014

Vin Rouge

Red Wine

CHÂTEAU LES CROISILLES « NOBLE CUVÉE » 2011