



Menu “Olympiski” 43 Euros

Vendredi 20 Janvier

Entrées / Starters

Velouté de Topinambour & Lard séché

Jerusalem Artichoke cream Soup & dry Bacon

Ou

Tataki de Bonite & Salade de Fenouil à l’Orange

Skipjack Tataki & Fennel salad with Orange dressing

Ou

Brouillade d’œuf au Siphon & Poêlée de Cèpes

Scrambled Egg & pan-fried Mushrooms

Plats / Main Courses

Paleron de Bœuf Black Angus, Deppers & Sauce au Poivre

Black Angus Beef Chuck, French Fries & Pepper sauce

Ou

Bar grillé, Céleri, Crémeux Champignons & Emulsion Noisette

Grilled Sea Bass, Celery, Mushroom cream & Hazelnut emulsion

Ou

Pâtes à l’Encre de Seiche, Crème à l’Aneth & Truite fumée

Squid Ink Pasta, Dill cream & smoked Trout

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

PULIGNY-MONTRACHET, 1^{ER} CRU, DUC DE MAGENTA 2010

Vin Rouge

Red Wine

MARGAUX, CHÂTEAU DES EYRINS 2010