



Menu “Olympiski” 43 Euros

Vendredi 20 Janvier

Entrées / Starters

Velouté de Topinambour

Jerusalem Artichoke cream Soup

Ou

Camembert pané & Mesclun

Breaded Camembert & Baby Lettuce

Ou

Œuf à 65°, Mousse de Lard & Poêlée de Cèpes

Egg cooked at 65°C/149°F, Bacon Foam & pan-fried Mushrooms

Plats / Main Courses

Paleron de Bœuf Black Angus, Deepers & Sauce au Poivre

Black Angus Beef Chuck, French Fries & Pepper sauce

Ou

Pot au Feu de Poissons

Fish Stew

Ou

Tagliatelles 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