



Menu “Olympiski” 43 Euros

Dimanche 29 Janvier

Entrées / Starters

Velouté de Panais

Parsnips cream Soup

Ou

Salade de Betterave & Billes de Chèvres panés

Beetroot Salad & breaded Goat cheese

Ou

Poitrine de Porc confite

Confit Pork Belly

Plats / Main Courses

Suprême de Volaille, Churros de Pommes de Terre & sauce aux Morilles

Chicken Supreme, Potato Churros & Morels sauce

Ou

Turbot, Gnocchis de Butternut, Quinoa & sauce aux Aromates

Turbot, Butternut Gnocchis, Quinoa & Herbs gravy

Ou

Fusilli Lunghi, Sauce au Bleu & Noix de Grenoble

Pasta with Walnuts and Blue cheese sauce

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

CHAMBOLLE-MUSIGNY LES DRAZEYS, L.JADOT 2011