



Menu “Olympiski” 43 Euros

Jeudi 2 Février

Entrées / Starters

Velouté de Courge

Squash cream Soup

Ou

Gravlax de Saumon

Salmon Gravlax

Ou

Joue de Porc confite & Noix de Saint-Jacques, crémeux Wasabi

Pork cheek confit & Scallops, creamy Wasabi

Plats / Main Courses

Filet mignon de Porc, Polenta & pointes d'Asperges

Pork Tenderloin, Polenta & Asperagus tips

Ou

Dos de Cabillaud grillé, écrasé de Pommes de Terre & mini Poireaux

Grilled Cod, mashed Potatoes & mini Leek

Ou

Tagliatelles, crémeux Basilic & Tomates séchées

Pasta with creamy Basil & sun-dried Tomato

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

SANTENAY « CLOS DE MALTE » 2013