



## Menu “Olympiski” 43 Euros

Dimanche 5 Février

### Entrées / Starters

Gratiné à l’Oignon

**French Onion Soup**

Ou

Tataki de Bonite & Fenouil à l’Orange

**Skipjack Tataki & Fennel with Orange dressing**

Ou

Tatin de Tomate & Jambon cru

**Tomato Pie & dry-cured Ham**

### Plats / Main Courses

Effiloché de Canard confit & Mousseline de Pommes de Terre

**Shredded confit Duck & creamy Mashed Potatoes**

Ou

Riz comme une Paëlla & Gambas

**Rice in Paëlla style & Prawns**

Ou

Gnocchi, crémeux Basilic & Coppa

**Gnocchi with Basil cream & Coppa**

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*

**POUILLY FUISSÉ, AUTOUR DE LA ROCHE 2015**

Vin Rouge

*Red Wine*

**CORNAS « BRISE CAILLOUX », DOMAINE DU COULET 2014**