



Menu “Olympiski” 43 Euros

Lundi 6 Février

Entrées / Starters

Crème de Carottes & Patates Douces

Sweet Potatoes & Carrot cream Soup

Ou

Quinoa comme un taboulé

Quinoa in Tabbouleh style

Ou

Croustillant de Langue de Bœuf & Saint-Jacques

Beef Tongue in Pastry & Scallop

Plats / Main Courses

Tournedos de Volaille, Poêlée de Légumes & Gratin Dauphinois

Poultry Tournedos, pan-fried Vegetables & Gratin Dauphinois

Ou

Pavé de Thon, Rutabaga confit, purée de Panais & Pesto à l’Ail des Ours

Tuna, Rutabaga confit, Parsnips puree & wild Garlic Pesto

Ou

Cordées Savoyennes & Légumes confits

Pasta with confit Vegetables

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

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, MAS SAINT LOUIS 2014

Vin Rouge

Red Wine

CHAMBOLLE-MUSIGNY LES DRAZEYS, L.JADOT 2011