



Menu “Olympiski” 43 Euros

Mardi 7 Février

Entrées / Starters

Velouté Dubarry

Cauliflower cream Soup

Ou

Gravlax de Saumon

Salmon Gravlax

Ou

Croustillant de Chèvre Chaud

Goat Cheese in Pastry

Plats / Main Courses

Paleron de Black Angus, Tatin d’Oignons, Pointes d’Asperges

Purée de Pommes de Terre aux éclats de Truffe

Black Angus Chuck, Onion pie, Asperagus Tips & mash Potatoes with Truffle

Ou

Pot au Feu de Poissons, Riz Pilaf & sauce aux Aromates

Fish Stew, Rice Pilaf & Herbs sauce

Ou

Risotto Petits Pois & Tomates séchées

Risotto with Green Peas & sun-dried Tomatoes

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

COTEAUX D’AIX EN PROVENCE , LE GRAND BLANC 37.5CL 2010

Vin Rouge

Red Wine

MARGAUX, CHÂTEAU DES EYRINS 2010