



Menu “Olympiski” 43 Euros

Vendredi 10 Février

Entrées / Starters

Crème de Champignons & Chantilly à la Truffe

Mushroom cream Soup & Truffle whipped Cream

Ou

Tartare d’Huître & Truite fumée

Smoked Trout & Oyster Tartar

Ou

Brouillade d’œufs au Siphon, poêlée de Cèpes & Sablé au Parmesan

Siphon Foam of Scrambled Egg, pan-fried Porcini Mushrooms & Parmesan Shortbread

Plats / Main Courses

Magret de Canard & purée de Topinambour

Duck Breast & Jerusalem artichoke puree

Ou

Risotto de Saint Jacques

Scallops Risotto

Ou

Pâtes aux Pleurotes & à l’Estragon

Pasta with Oysters Mushrooms & Tarragon

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

MEURSAULT, L.JADOT 2009

Vin Rouge

Red Wine

CORNAS « BRISE CAILLOUX », DOMAINE DU COULET 2014