



## Menu “Olympiski” 43 euros

Dimanche 12 Février

### Entrées / Starters

Crème de champignons

**Mushroom cream Soup**

Ou

Tataki de Bonite & Fenouil à l’Orange

**Skipjack Tataki & Fennel with Orange dressing**

Ou

Salade de Mangue et Magret de Canard

**Mango Salad and Duck breast**

### Plats / Main Courses

Tournedos de Volaille, Poêlée de Légumes glacés & Gratin Dauphinois

**Poultry Tournedos, pan-fried glazed Vegetables & Gratin Dauphinois**

Ou

Risotto de Saint Jacques

**Scallops risotto**

Ou

Pâtes au Bleu & Noix de Grenoble

**Pasta with Walnuts & Blue Cheese**

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*

ALSACE, M. DEISS, LANGENBERG 2013

Vin Rouge

*Red Wine*

CHAMBOLLE-MUSIGNY LES DRAZEYS, L.JADOT 2011

N’hésitez pas à commander une bouteille de vin. Nous vous la conserverons pour vos prochains repas  
Don’t hesitate to order a bottle of wine. If you don’t finish it we will save it for your next meal