



Menu “Olympiski” 43 Euros

Mardi 14 Février

Entrées / Starters

Velouté Dubarry

Cauliflower cream Soup

Ou

Foie Gras confit au Poivre Long Rouge

Foie Gras confit with Red Long Pepper

Ou

Saint-Jacques snackée, Joue de Porc confite & Mayonnaise au Wasabi

Snacked Scallops, confit Pork cheek & Mayonnaise with Wasabi

Plats / Main Courses

Filet de Bœuf, Gratin Dauphinois & sauce Bearnaise

Beef tenderloin, Gratin Dauphinois & Bearnaise sauce

Ou

Dos de Cabillaud grillé sur Peau & Risotto de Céleri

Grilled Cod & Celery in Risotto style

Ou

Gnocchis, crémeux Basilic & Tomates séchées

Gnocchi with sun-dried Tomato & Basil cream

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

SAUMUR, « INSOLITE », DOMAINE THIERRY GERMAIN 2014

Vin Rouge

Red Wine

MARGAUX, CHÂTEAU DES EYRINS 2010