



Menu “Olympiski” 43 Euros

Dimanche 19 Février

Entrées / Starters

Crème de Carottes & Patates Douces

Sweet Potatoes & Carrot cream Soup

Ou

Ceviche de Gambas

Prawns Ceviche

Ou

Œuf Mystère & sauce Meurette

The Mysterious Egg of the Chef & Meurette sauce

Plats / Main Courses

Tournedos de Volaille, Poêlée de Légumes glacés, Churros de Pommes de Terre & sauce aux Morilles

Poultry Tournedos, pan-fried glazed Vegetables, Potatoes Churros & Morel sauce

Ou

Pavé d’Omble Chevalier, purée de Panais & Pesto à l’Ail des Ours

Arctic Char, Parsnips puree & wild Garlic Pesto

Ou

Fusilli Lunghi, crémeux au Basilic & Tomates séchées

Pasta with Basil creamy sauce & 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

ALSACE, M. DEISS, LANGENBERG 2013

Vin Rouge

Red Wine

BEAUNE, CLOS DES MOUCHES, J.DROUHIN 2000