



## Menu “Olympiski” 43 Euros

Jeudi 23 Février

### Entrées / Starters

Velouté de Topinambour

**Jerusalem Artichoke Soup**

Ou

Foie Gras Confit aux Poivres du Monde

**Foie Gras Confit with Peppers**

Ou

Brouillade d’œufs au Syphon, Cèpes Poêlées

**Scrambled Eggs Foam with Pan-fried Mushrooms**

### Plats / Main Courses

Filet de Canette Grillé, Purée de Carottes à l’Orange et Rutabaga

**Grilled Duck Filet, Carrots and Orange Purée, Rutabaga**

Ou

Cabillaud Grillé sur Peau, Ecrasé de Pommes de Terres à la Truffe, Jus au Romarin

**Cod Grilled on Skin, Truffle Mashed Potatoes, Rosemary Juice**

Ou

Spaghettis avec Tombées de Poireaux et Coppa

**Spaghettis with Leek and Coppa**

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*

PERNAND VERGELESSES, LA CROIX DE PIERRE, L.JADOT, 2010

Vin Rouge

*Red Wine*

GIGONDAS, ESPIERS, 2014