



Menu “Olympiski” 43 Euros

Vendredi 24 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

Ris de Veau & poêlée de Légumes glacés

Veal Sweetbread & pan-fried glazed Vegetables

Plats / Main Courses

Faux-Filet Grillé avec Gratin Dauphinois et Sauce Béarnaise

Grilled Sirloin, Gratinated Potatoes and Bearnaise Sauce

Ou

Risotto de Homard et Pesto à l’Ail des Ours

Lobster and wild Garlic Pesto Risotto

Ou

Pâtes aux Pleurotes et 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

CONDRIEU, LE GRAND VALLON, F.VILLARD 2010/2014

Vin Rouge

Red Wine

SAINT-ESTEPHE, CHÂTEAU DOMEYNE 2011