



Menu “Olympiski” 43 Euros

Dimanche 26 Février

Entrées / Starters

Crème de Carottes & Patates Douces

Sweet Potatoes & Carrot cream Soup

Ou

Tataki de Bonite & Salade de Fenouil à l’Orange

Skipjack Tataki & Fennel Salad with Orange dressing

Ou

Salade Lyonnaise

Egg & Bacon Salad

Plats / Main Courses

Effiloché de Canard confit & Mousse de Pomme de Terre

Shredded confit Duck & creamy Mash Potato

Ou

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

Arctic Char, Parsnips puree, confit Rutabaga & wild Garlic Pesto

Ou

Spaghetti, 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

VIN DES BOUCHES DU RHÔNES, MINNA VINEYARD 2009

Prix en euros T.T.C. - Taxes et services compris. *Rates in Euros – Taxes and services included*