



Menu “Olympiski” 43 Euros

Jeudi 2 Mars

Entrées / Starters

Velouté de Panais & émulsion Noisette

Parsnips cream Soup & Hazelnut emulsion

Ou

Saint-Jacques snackée, Tartare de Légumes & crèmeux au Wasabi

Snacked Scallops, Vegetables Tartar & Wasabi cream

Ou

Boudin aux Pommes & crumble au Parmesan

Black Pudding stuffed with Apple & Parmesan crumble

Plats / Main Courses

Filet de Veau Grillé, Ratatouille et Jus à la Sauge

Grilled Veal Fillet, Ratatouille and Sage gravy

Ou

Flétan grillé, Purée à la Vanille & beurre à l'Orange

Grilled Halibut, Mashed Potatoes with Vanilla & Orange butter sauce

Ou

Pâtes du Jour avec une Sauce au Bleu

Pasta with Blue cheese sauce

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

POUILLY FUISSÉ, AUTOUR DE LA ROCHE 2015

Vin Rouge

Red Wine

SAINT-JOSEPH, OFFERUS, JL.CHAVE 2013