



## Menu “Olympiski” 43 Euros

Vendredi 03 Mars

### 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

Paleron de Bœuf Black Angus , Deepers et Sauce Béarnaise

**Black Angus Beef Chuck, French Fries and Bearnaise Sauce**

Ou

Risotto de Homard

**Lobster Risotto**

Ou

Torsades aux Légumes du Soleil

**Pasta with Summer Vegetables**

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