



Menu “Olympiski” 43 Euros

Vendredi 10 Mars

Entrées / Starters

Crème de Champignons & Chantilly à la Truffe

Mushroom cream Soup & Truffle Whipped Cream

Ou

Foie Gras confit aux Poivres du Monde

Foie Gras confit with Pepper from the World

Ou

Œuf Plein Air, Jaune coulant & Blanc mousseux, Poêlée de Cèpes

Free-range Egg, creamy Yolk & foamy Egg white, pan-fried Porcini Mushrooms

Plats / Main Courses

Faux-Filet maturé, Gratin Dauphinois & sauce au Poivre

Matured Sirloin, gratinated Potatoes & Pepper sauce

Ou

Risotto de Saint-Jacques & Râpé de Truffes

Scallops Risotto & shredded Truffle

Ou

Pâtes du Jour, Pleurote & Estragon

Pasta with Oyster 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

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, MAS SAINT LOUIS 2014

Vin Rouge

Red Wine

SAINT JULIEN, CHÂTEAU TEYNAC 2001