



Menu “Olympiski” 43 Euros

Mardi 13 Mars

Entrées / Starters

Velouté de Panais & émulsion de Noisette

Parsnips cream Soup & Hazelnut emulsion

Ou

Tataki de Bonite & Fenouil à l'Orange

Skipjack Tataki & Fennel with Orange dressing

Ou

Boudin noir & Pommes caramélisées avec un sablé Parmesan

Black Pudding & caramelized Apples with Parmesan shortbread

Plats / Main Courses

Filet mignon de Porc, churros de Pommes de Terre & brunoise de Légumes

Pork Tenderloin, Potatoes churros & diced Vegetables

Ou

Flétan grillé, Carottes au Gingembre & Quinoa

Grilled Halibut, Carrots with Ginger & Quinoa

Ou

Pâtes du Jour, crème d'Aneth & Truite fumée

Pasta with Dill cream & smoked Trout

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

SANTENAY « CLOS DE MALTE » . 2013