



## Menu “Olympiski” 43 Euros

Jeudi 16 Mars

### Entrées / Starters

Velouté Dubarry

**Cauliflower cream Soup**

Ou

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

**Vegetables Tartar, snacked Scallop & Wasabi Mayonnaise**

Ou

Œuf cuit à 65°C, poêlée de Cèpes & crème au Lard

**Egg cooked at 65°C/°F149, pan-fried Porcini Mushrooms & Bacon cream**

### Plats / Main Courses

Bœuf Stroganoff

**Stroganoff Beef**

Ou

Pot au Feu de Poisson

**Fish Stew**

Ou

Pâtes du Jour, Tombée de Poireaux & Coppa

**Pasta with fried Leek & Coppa**

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*

**PERNAND VERGELESSES, LA CROIX DE PIERRE, L.JADOT 2010**

Vin Rouge

*Red Wine*

**SAINT-JOSEPH, OFFERUS, JL.CHAVE . 2013**