



Menu “Olympiski” 43 Euros

Vendredi 17 Mars

Entrées / Starters

Crème de Champignons & Chantilly à la Truffe

Mushroom cream Soup & Truffle Whipped Cream

Ou

Tartare d’Huîtres & de Truite fumée

Oyster & smoked Trout Tartar

Ou

Ris de Veau grillé & Légumes glacés

Grilled Veal sweetbread & glazed Vegetables

Plats / Main Courses

Faux-Filet de Bœuf grillé, Deepers & sauce au Poivre

Grilled Sirloin, French Fries & Pepper sauce

Ou

Risotto de Homard

Lobster Risotto

Ou

Pâtes du Jour , Tomates séchées et crème de Basilic

Pasta with sun-dried Tomatoes & Basil cream

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

CHASSAGNE-MONTRACHET, 1^{ER} CRU, LES CAILLERETS 2008

Vin Rouge

Red Wine

SAINT-ESTEPHE, CHÂTEAU LES ORMES DE PEZ 1995

Prix en euros T.T.C. - Taxes et services compris. Rates in Euros – Taxes and services included