



Menu “Olympiski” 43 Euros

Jeudi 23 Mars

Entrées / Starters

Velouté de Topinambour

Jerusalem artichoke cream Soup

Ou

Tataki de Bonite & Fenouil à l’Orange

Skipjack Tataki & Fennel with Orange dressing

Ou

Billes de Chèvres panées & Salade de Betterave

Breaded Goat Cheese balls & Beetroot salad

Plats / Main Courses

Bœuf Stroganoff & Pommes de terre Grenaille

Stroganoff Beef & New potatoes

Ou

Flétan grillé & risotto de Céleri

Grilled Halibut & Celery Risotto

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

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

Vin Rouge

Red Wine

SAINT-JOSEPH, OFFERUS, JL.CHAVE . 2013