



Menu “Olympiski” 43 Euros

Vendredi 24 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

Jaune d’œuf cuit à 65°C, Cèpes poêlés & crème au Lard

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

Plats / Main Courses

Effiloché de Canard & Mousseline de Pommes de Terre

Shredded Duck & creamy Potato made with Siphon

Ou

Risotto de Saint Jacques

Scallops Risotto

Ou

Pâtes du Jour , sauce Pleurote & Estragon

Pasta with Oyster Mushroom & 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

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*