

# Menu Médicis

*Chaque mois, notre chef est heureux de vous proposer de délicieuses recettes fait maison, élaborées à partir de produits bruts et de saison*



Ravioles de crabe à la coriandre, au citron vert et son émulsion de citronnelle au lait de coco

~

Selle d'agneau rôtie au sel fumé et à la crème de chou-fleur,

Poire pochée au Porto et condiment ail noir

~

Découverte des Fromages sélectionnés par nos soins

~

Fleur de mangue, à la crème de vanille, au sirop de citron vert et au piment d'Espelette

**32 €**

*Prix TTC par personne, service compris & hors boissons.*

*Sur réservation 48h à l'avance.*

**Pour vos événements familiaux ou professionnels, le chef vous propose des menus personnalisés et/ou buffets.**

*Origine des viandes bovines : France*

*Certains plats peuvent contenir des allergènes, se renseigner auprès du serveur.*

*Menu du mois de février 2020.*

