

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

Tartare de crabe aux agrumes, crème d'avocats et
salade d'herbes fraîches



Poitrine de veau confite, carottes fanes et pommes
grenailles glacées au jus



Assiette de fromage affinés



Ananas rôtis à la vanille et crémeux passion

35 €

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 : Aubrac

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

Menu du mois de février 2020.

