

# 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

Œuf poché sur une fondue de champignons,  
Bouillon crémeux d'oignons grillés

Paleron de bœuf confit au pinot  
Carottes et pomme duchesse truffée

Plateau de fromages affinés

Mandarines en dôme glacé, vanille bourbon et croustille  
au gruë de cacao

**26 €**

Prix TTC par personne, service compris  
& hors boissons.  
Sur réservation 48 h à l'avance.

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

