



« *Menu Médicis* »  
*Juin 2019*

*26 Euros tte*

*Mise en bouche*

-----

*Tartare de crabe aux légumes croquants*

*Tomates confites et crémeux d'avocat*

-----

*Poitrine de pintade rôtie dans un jus de ratatouille*

*Mitonné de légumes et pommes grenailles*

-----

*Assiette de fromages affinés (supp 4 euros)*

-----

*Déclinaison autour de la cerise*

*Confite au porto et glacée, tuile dentelle à l'orange*

Olivier Triau  
Chef de cuisine

« Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts »  
Certains plats peuvent contenir des allergènes