

# Le Médicis

## VENTE A EMPORTER

### NOS ENTREES

Demi-homard « bleu » servi décortiqué » et garniture « fraîcheur »	28 €
Méli-mélo de pomme et chou-fleur fumé, chèvre chaud et canard	12 €
Crèmeux d'haricot vert servi glacé, œuf mimosa et chapelure croustillante	12 €
Foie gras de canard de la « ferme de la Faubonnière de Sologne » condiments marrons et figes confites, nougatine cacahuète et graine de lin	18 €
Queues de langoustines décortiquées et préparées en lasagne, fin poireaux et caillé de chèvre parfumé au gingembre	18 €

### NOS PLATS

Demi-homard « bleu » décortiqué, patchoï de légumes thaï et émulsion gingembre et citronnelle	28 €
Ris de veau aux morilles et garniture de saison	25 €
Suprême de turbot et sa garniture de saison	20 €
Pièce de bœuf et foie gras de canard poêlé	26 €
Duo de daurade et gambas, lentilles au gingembre et purée de coco	16 €
Epaule d'agneau « braisé » préparé en pastilla cube de pomme de terre gratinée	16 €

### DESSERTS 7 €

Chocolat « mandjari » grand cru Valrhona et abricot
Fraises de saison, sablé et mousse gingembre
Mini macarons au caramel et pommes
Framboises et mousse « dulcey »