

Le Médicis

VENTE A EMPORTER

NOS ENTREES

Œuf poché au caviar de Sologne, esturgeon fumé et topinambours crémeux	20 €
Demi-homard « bleu » servi décortiqué » et garniture « fraîcheur »	28 €
Tartare de thon et mousse de lentille verte, goutte de moutarde au miel de Touraine	12 €
Le foie gras de la ferme de la Faubonnière mariné au layon, cerise « saignante » et magret affiné aux épices	18 €
Carpaccio de coquilles Saint-Jacques, poireaux Thaï	18 €

NOS PLATS

Demi-homard « bleu » décortiqué et petits légumes	28 €
Ris de veau aux morilles et garniture de saison	25 €
Suprême de bar et sa garniture de saison	20 €
Pièce de bœuf et foie gras de canard poêlé	26 €
Lieu jaune préparé en viennoise, fine purée « Bruxelles » et panais	16 €
Porc roi rose de Touraine mariné aux épices et jus réduit aux oignons	16 €

DESSERTS 7 € accompagné de petites mignardises

Chocolat « mandjari » grand cru Valrhona et sablé Breton au praliné

Praliné et orange préparé en mousse, barre croustillante aux céréales bio et chocolat

Citron : Limoncello comme un vacherin, yuzu mousseux et citron crémeux

Tiramisu « revisité » aux marrons, crème glacée à la chicorée