



maison MEDARD

GASTRONOMIE DURABLE EN BERRY



Le chef Julien Medard et son épouse Delphine vous accueillent dans leur Maison à la découverte d'une cuisine créative et authentique, qui prend ses racines dans le territoire du Berry. Le respect de la nature et du vivant porte leurs engagements pour une gastronomie durable, gourmande et vertueuse.



19 place des Tilleuls - 18240 Boullieret
02 48 72 39 62 - contact@maisonmedard.com

WWW.MAISONMEDARD.COM

Imprimé sur un papier écologique avec 30% de fibre recyclée et 15% de déchets organiques de raisin issu de l'agro-industrie du vin. Certifié sans acide, biodégradable et recyclable.



La Balade 90€

La Courgette

Noisette / Sarriette / Ketchup Végétal

Comme des œufs Mimosa

De « La Ferme de la Croix » Entrée signature

Epinard / Crottin de Chavignol / Navet

Le poisson suivant l'arrivage

Raviole Croustillante / Choux / Curry Breton

L'Agneau d'Elise

Cèleri / Ail Noir / Jus corsé

La Carotte

Agrumes / Vanille de Madagascar / Tagette

La Flânerie 125€

La Courgette

Noisette / Sarriette / Ketchup Végétal

Comme des œufs Mimosa

De « La Ferme de la Croix » Entrée signature

Epinard / Crottin de Chavignol / Navet

Le Caviar de Sologne

Choux Fleurs / Muscade / Garum de Loire

Le Lieu Jaune de Ligne

Lentille Jaune / Lentin de Chêne / Ceviche

L'Autruche de Saint-Gondon

Tartare / Pomme de Terre / Jus de Volaille

L'Agneau d'Elise

Cèleri / Ail Noir / Jus corsé

La Rhubarbe

Fromage Blanc / Miel / Shiso Rouge

Les Fraises de Sologne

Fenouil / Diplomate / Feuille de Figuier

Certains plats peuvent varier selon les arrivages et les inspirations

du Chef, afin de vous offrir la meilleure expérience.