

Pœur de Rose

Cuisine de Tradition & Nobles Produits

*

Carpaccio de Langoustine, Huile d'Olive

ou

Foie Gras Chaud de Canard sur Feuilles d'Épinard

ou

Valse de Homard en Habit Vert, Servie Tiède

ou

Croustade de Foie Gras Chaud, Champignons du Moment

ou

Ravioles de Foie Gras de Canard, Jus de Porto & Truffes

*

Blanc de Turbot Sauvage, Beurre Citronné

ou

Bar Sauvage de nos Côtes, Doré à l'Huile d'Olive Vierge

ou

Tronçons de Homard* en Barigoule d'Artichaut

ou

Homard Breton* en Carapace de Pierre Orsi

ou

Tournedos de Bœuf au Poivre Vert de Madagascar - FR

ou

Pigeonneau en Cocotte, Gousses d'Ail Confitée en Chemise - FR

ou

Ris de Veau Rôti à l'Ancienne, Vrai Jus - UE

*

Trois Fromages de Notre Belle France

*

Symphonie Pour Le Palais, Friandises Exquises de Chez Nous

190 euros

..... Orsi