

Cœur de Rose

Menu Privilège officié dans nos salons privés précieux

Reine Patience

*

Langoustine Royale, Rizotto aux Champignons des Bois

ou

Foie Gras Chaud de Canard sur Feuilles d'Épinard

ou

Valse de Homard en Habit Vert, Servie Tiède

ou

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

Blanc de Turbot Sauvage, Beurre Citronné

ou

Homard Acadien en Carapace de Pierre Orsi

ou

Filet de Bœuf au Poivre Vert de Madagascar

ou

Ris de Veau Rôti à l'Ancienne, Vrai Jus

Fromages de Notre Belle France

Farandole de Fée Délice & Friandises Exquises

140 euros

Nos viandes bovines sont d'origine France