

Cœur de Rose

Menu Privilège officié dans nos salons privés précieux



Reine Patience

*

Carpaccio de St-Jacques à l'Huile d'Olive

ou

Foie Gras Chaud de Canard sur Feuilles d'Épinard

ou

Valse de Homard Acadien 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

160 euros

Avec joie & convivialité

Nos viandes bovines sont d'origine France