

# Cœur de Rose

*Cuisine de Tradition et nobles produits*

Reine Patience

\*

Carpaccio de Langoustine, Huile d'Olive

ou

Foie Gras Chaud de Canard sur Feuilles d'Épinard

ou

Valse de Homard Breton en Habit Vert, Servie Tiède

ou

Croustade de Foie Gras Chaud, Champignons du Moment

\*

Blanc de Turbot Sauvage, Beurre Citronné

ou

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

ou

Tronçons de Homard Breton en Barigoule d'Artichaut

ou

Tournedos de Bœuf au Poivre Vert de Madagascar - FR

ou

Pigeonneau en Cocotte, Gousses d'Ail Confite en Chemise

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*