

FROMAGES

LE PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS 22.

&&&

LES DESSERTS À COMMANDER AU DÉBUT DU REPAS

LE MIEL ET L'ABEILLE, 22.

Mousseux et Glace au Miel, Tuiles Craquantes, Noix Sablées

CITRON EN TROMPE L'OEIL, 22.

Marmelade Citron Meyer et Kumquat, Crémeux et Sorbet Citron

LA PISTACHE DANS TOUS SES ÉTATS, 22.

Glace, Soufflé, Mœlleux et Russe

TRADITIONNEL SOUFLÉ AU GRAND MARNIER, 22.

Dessouflé à l'Orange Sanguine

TOURTE CROUSTILLANTE À LA POMME ET ARMAGNAC, 22.

Sorbet à la Pomme Poêlée à l'Armagnac

COMME UN JARDIN D'AUTOMNE, 22.

Chocolat et Fines Herbes

GLACE ET SORBETS AUX FRUITS DE SAISON 20.

Les informations sur les allergènes présents dans les desserts sont à votre disposition à la réception.