

FROMAGES

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS, 22.



LES DESSERTS À COMMANDER AU DÉBUT DU REPAS

POIRE WILLIAM RÔTIE AU MIEL D'ICI, 30

Glace et Mousseux au Miel de Bruyère

CITRON EN TROMPE L'OEIL, 22.

Marmelade de Citron Meyer Parfumée à la Verveine, Crèmeux et Sorbet Citron

LA PISTACHE DANS TOUS SES ÉTATS, 22.

Glace, Soufflé, Mœlleux et Russe

TRADITIONNEL SOUFLÉ AU GRAND MARNIER, 22.

Dessoufflé à l'Orange Sanguine

POMME CARAMELISEE COMME UNE TATIN, 22.

Crème de Brebis, Caramel à la Cacahuète de Soustons, Tuile Croustillante

CHOCOLAT-MENTHE, TUILE ET SABLÉ CHOCOLAT, 22.

Mousse Chocolat Kalingo, Gelée et Sorbet Menthe

LOU PASTIS DE NOSTE EN PAIN PERDU, 22.

Mousseux de Lait, Glace Armagnac, Opaline Caramel

GLACE ET SORBETS AUX FRUITS DE SAISON, 20.

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