

FROMAGES

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS, 22.



LES DESSERTS À COMMANDER AU DÉBUT DU REPAS

LE MIEL, L'ABRICOT ET LA FLEUR D'ORANGER, 28.

En Croustillant, Moelleux, Confit et Glace

MARMELADE DE CITRON MEYER EN TROMPE L'OEIL, 27.

Sorbet Citron à la Bergamote

LA PISTACHE DANS TOUS SES ÉTATS, 27.

Glace, Soufflé, Moelleux et Russe

TRADITIONNEL SOUFLÉ AU GRAND MARNIER, 25.

Dessoufflé à l'Orange Sanguine

POMME CARAMELISEE COMME UNE TATIN, 25.

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

FINE FEUILLE DE CHOCOLAT, 28.

Praliné à la Noisette, Mousse de Vanille

GLACE ET SORBETS AUX FRUITS DE SAISON, 20.

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