

## **FROMAGES**

**PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS, 22.**



## **LES DESSERTS À COMMANDER AU DÉBUT DU REPAS**

**CITRON EN TROMPE L'OEIL, 27.**

*Marmelade Citron Meyer et Kumquat, Crémeux et Sorbet Citron*

**LA PISTACHE DANS TOUS SES ÉTATS, 27.**

*Glace, Soufflé, Mœlleux et Russe*

**TRADITIONNEL SOUFLÉ AU GRAND MARNIER, 25.**

*Dessoufflé à l'Orange Sanguine*

**FINE FEUILLE DE CHOCOLAT CRÉMEUX MENTHE ET AGASTACHE, 28.**

*Glace Grué de Cacao et Émulsion Vanille*

**SENTEUR DES SOUS-BOIS, 26.**

*Praliné Noisette du Piémont aux Cèpes, Caramel et Mousseux Champignons,  
Glace aux Cèpes*

**LE MIEL, SABLÉ POLLEN ET GRAINE DE TOURNESOL, 26.**

*Crème et Glace au Miel*

**GLACE ET SORBETS AUX FRUITS DE SAISON, 20.**

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