

FROMAGES

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS, 22.



LES DESSERTS À COMMANDER AU DÉBUT DU REPAS

CITRON EN TROMPE L'OEIL, 27.

Crèmeux et Sorbet Citron, Marmelade Citron Meyer, Cœur Coulant Verveine

LA PISTACHE DANS TOUS SES ÉTATS, 27.

Glace, Soufflé, Mœlleux et Russe

TRADITIONNEL SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER, 25.

Dessoufflé à l'Orange Sanguine

LE CHOCOLAT, 28.

Gavotte Cacao, Sorbet au Mucilage, Mousse au Chocolat Tiède et Praliné Grué

DIAMANT NOIR, 30.

Sorbet et Mousseux Truffe, Sauce Gianduja Noisette

LE MIEL, SABLÉ POLLEN ET GRAINES DE TOURNESOL, 26.

Glace au Miel et Crème de Marron

GLACE ET SORBETS AUX FRUITS DE SAISON, 20.

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