

**FROMAGES**

**PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS, 22.**



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

**LE MIEL, LA POIRE 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, Mœlleux 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.*