

FROMAGES

LE PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS, 22.



LES DESSERTS À COMMANDER AU DÉBUT DU REPAS

COMME UN DIAMANT NOIR, 30.
Glace et Crème Légère à la Truffe, Noisette

CITRON EN TROMPE L'OEIL, 22.
Marmelade Citron Meyer et Kumquat, Crémeux et Sorbet Citron

LA PISTACHE DANS TOUS SES ÉTATS, 22.
Glace, Soufflé, Mœlleux et Russe

TRADITIONNEL SOUFLÉ AU GRAND MARNIER, 22.
Dessouflé à l'Orange Sanguine

TOURTE CROUSTILLANTE À LA POMME ET ARMAGNAC, 22.
Sorbet à la Pomme Poêlée à l'Armagnac

LA CABOSSE, FÈVES DE CACAO CARAMÉLISÉES, 22.
Émulsion Fèves de Cacao Vanille et Crémeux Grand Cru Brésil

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.