

FROMAGES

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS, 22.



LES DESSERTS À COMMANDER AU DÉBUT DU REPAS

FRAISES AU CITRON VERT, BISCUIT SABLÉ ET MOUSSEUX BASILIC, 30

CITRON EN TROMPE L'OEIL, 22.

Marmelade de Citron Meyer Parfumée à la Verveine, Crèmeux et Sorbet Citron

LA PISTACHE DANS TOUS SES ÉTATS, 22.

Glace, Soufflé, Mœlleux et Russe

TRADITIONNEL SOUFLÉ AU GRAND MARNIER, 22.

Dessoufflé à l'Orange Sanguine

TOURTE CROUSTILLANTE À LA POMME ET ARMAGNAC, 22.

Sorbet à la Pomme Poêlée à l'Armagnac

CHOCOLAT-MENTHE, TUILE ET SABLÉ CHOCOLAT, 22.

Mousse Chocolat Kalingo, Gelée et Sorbet Menthe

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.