

FROMAGES

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS, 22.



LES DESSERTS À COMMANDER AU DÉBUT DU REPAS

MOUSSEUX À LA NOIX DE COCO, 25

Praliné Noisette, Glace aux Champignons, Une Rapée de Limette

LA PISTACHE DANS TOUS SES ÉTATS, 27.

Glace, Soufflé, Mœlleux et Russe

TRADITIONNEL SOUFLÉ AU GRAND MARNIER, 25.

Dessoufflé à l'Orange Sanguine

PREMIÈRES FRAISES GARIGUETTES COMME UN TARTARE, 25.

Meringue Craquante, Sorbet à l'Estragon

CHOCOLAT, NOISETTES DU PIEMONTE, 25.

Mousseux Grué de Cacao, Crème Glacée à la 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.