

FROMAGES

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS, 22.



LES DESSERTS À COMMANDER AU DÉBUT DU REPAS

CITRON EN TROMPE L'OEIL, 27.

Marmelade Citron Meyer et Kumquat, Crémeux et Sorbet Citron

LA PISTACHE DANS TOUS SES ÉTATS, 27.

Glace, Soufflé, Mølleux et Russe

TRADITIONNEL SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER, 25.

Dessoufflé à l'Orange Sanguine

FINE FEUILLE DE CHOCOLAT CREMEUX MENTHE ET AGASTACHE, 25.

Glace Grué de Cacao et Émulsion Vanille

FRAISES MARA DES BOIS, MARINÉES AU VIN ET POIVRE MALABAR, 25.

Mousseux aux Aiguilles de Pins, Gavottes Croustillantes

GLACE ET SORBETS AUX FRUITS DE SAISON, 20.

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