

Carte des desserts

Gourmandise au caramel beurre salé et cacahuète,

Crèmeux Araguani et mousse lactée.

28€

~

Soufflé à la vanille Grand cru de Bora-Bora flambé au Calvados

Poêlée de Chantecler et glace vanille

35€

~

L'orange parfumée de menthe et miel de tilleul,

Sablé petit beurre et brioche en pain perdu

27€

~

Mangue marinée à la vanille de Tahiti,

Craquant de chocolat blanc rafraîchi au yuzu

28€

~

Mousse légère au fruit de la passion,
Sur un biscuit moelleux à la banane frécinette,
Croustillant de sésame et sirop aux épices

30€

~

Dégustation de glace ou sorbet et sa fine meringue croustillante

20€