

UNE NOTE SUCRÉE

La farandole de douceurs sucrées 14€
tartare de fruits et son sorbet, meringue, profiterole coco, chocolat, crème brûlée, tuile aux amandes

La verrine « façon Forêt Noire ». 11€

L'ananas caramélisé au miel, flambé au Rhum vieux, 12€
quenelle de glace coco sur un sablé Breton

La crème brûlée à la fève de Tonka 10€

Dans l'idée d'un vacherin exotique 12€
sorbet mangue, tartare de fruits, meringue, tuile aux amandes

Le sorbet mirabelle 12€
arrosé de vieille eau de vie de prune

La crêpe aux clémentines flambées au Grand-Marnier 12€
et sa quenelles de glace vanille.

L'Amiral, sorbet citron et Rhum blanc ou vieux des Iles de 14€
Guadeloupe

Trilogie de fromages d'ici et d'ailleurs et sa confiture de figues 10€

Tous nos desserts sont fait MAISON, à l'exception
des sorbets et crèmes glacées, de la marque NESTLÉ.

DEMANDEZ LA LISTE DES ALLERGÈNES

