

UNE NOTE SUCRÉE

La farandole de douceurs sucrées,

verrine façon forêt noire, tartare de fraises et sa liqueur, glace, meringues, tuile aux amandes

14€

Le sorbet mirabelle arrôsé de vieille eau de vie de prune

12€

La crème brûlée à la fève de Tonka

10€

La mousse au chocolat maison,

sur une compotée d'ananas au Rhum et vanille, quenelle de glace coco, crumble et meringue

12€

La palette de sorbets et fruits frais

12€

Dans l'idée d'un vacherin aux fraises,

quenelle de sorbet, chantilly, meringues et craquant aux amandes

12€

Les profiteroles gourmandes au chocolat chaud,

et ses quenelles de glace vanille, praliné et chocolat blanc

12€

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

14€

Trilogie de fromages d'ici et d'ailleurs et sa confiture de figes

10€

Tous nos desserts sont fait maison. À l'exception des sorbets et crèmes glacées de la marque Nestlé.

DEMANDEZ LA LISTE DES ALLERGÈNES

