DESSERTS

LA NORVEGIENNE | Sorbet à la tagète, biscuit à la cuillère, coulis aux fruits exotiques, flambé au Gin Carmina 24

L'OPALINE | Fraises fraîches, rhubarbe pochée, gelée de basilic, crémeux au citron, jus de fraise à la vanille Bourbon 24

LE LIÉGEOIS | Café, chocolat noir 70%, chicorée, Baileys, crème à la vanille, biscuit au cacao et au caramel beurre salé 24

LE MONT-BLANC | Meringue croustillante, crémeux aux marrons, crème glacée rhum-raisin, marrons glacés, chantilly au fromage à la crème, émulsion de calamondin 28

CARTE ÉLABORÉE PAR MOHAMED OUCHBAKOU, CHEF PATISSIER DE LA COLLECTION SAINT-SIMÉON, ET SA BRIGADE

Tous nos plats sont « Fait Maison » et sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Les informations sur les allergènes sont disponibles sur simple demande.
Nos produits sont issus de l'agriculture locales ; ils peuvent varier ponctuellement en fonction des saisons et de la production des artisans