

DESSERTS

- LA POMME** | Pommes, cidre, granola, calvados, crème fermière de la Maison Borniambuc 24
- L'ETON MESS** | Meringue, fruits rouges, sorbet au citron et au basilic 24
- LE CHOCOLAT ET LA MÉLISSE** | Crèmeux au chocolat Guanaja, ganache au chocolat Oriado, streusel au cacao, granité à la mélisse, glace au lait ribot, mélisse 24
- L'ABRICOT** | Abricots caramélisés au miel et à la lavande, glace au lait d'amande, sacristains 24

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

