

DESSERTS

- LA POMME** | Pomme confite au caramel de cidre, compote de pommes au shiso, gel à la pomme verte, glace à la crème fermière Borniambuc 24
- CAFÉ ET NOISETTE** | Opaline au café, crème glacée aux grains de café, praliné noisettes, crémeux aux noisettes 24
- LES FEUILLES D'AUTOMNE** | Crèmeux de marron, sauce mandarine, et glace rhum mandarine 24
- LE TRIO** | Crèmeux de coing, gelée de kaki, glace au citron, et vinaigrette miel coing. 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

