



FROMAGES & DESSERTS

Planche de fromages 15 €

Sélection du Chef

Cheese board, Chef's selection

Fraise & rhubarbe 13 €

Chocolat blanc, sorbet fleur de sureau

Strawberries & rhubarb with white chocolate and elderflower sorbet

Chocolat Guayas noir 70% Bio de chez «Michel Cluizel» 13 €

Abricot rôti, gingembre, mendiant

Dark chocolate 70% with apricots, ginger mendiant biscuits

Banane 13 €

Caramélisée, crémeux et émulsion café, nougatine, sorbet lait Ribot

Caramelised banana, coffee cream and emulsion, nougatine and milk sorbet

Vanille & basilic 13 €

Mousse glacée, meringue, sablé et sorbet basilic

Vanilla ice cream, meringue, basil shortbread and sorbet

Assiette de glaces et sorbets «maison» 13 €

Fruits de saison

Ice creams & sorbets assortment with seasonal fruits



Prix nets en euros

La liste des allergènes est disponible sur demande - Nos viandes sont d'origine européenne

Photos non contractuelles

