

DESSERTS

LA POMME Pommes, cidre, granola, calvados, crème fermière de la Maison Borniambuc	24
LA FRAISE Fraises fraîches, sorbet à la framboise et à l'agastache, gel au citron et opaline à la fraise	24
LE CHOCOLAT ET LA MÉLISSE Crémeux au chocolat Guanaja, ganache au chocolat Oriado, streusel au cacao, granité à la mélisse, glace au lait ribot, mélisse	24
LE MILLE-FEUILLE Feuilletage caramélisé, caramel au beurre salé, vanille, pop-corn	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

