

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
- L'ETON MESS** | Meringue, fruits rouges, sorbet au citron et au basilic 24
- PUR CHOCOLAT** | Crémeux au chocolat Abinao 85%, glace au jus de Oabika et au chocolat Nyangbo, tuile au grué de cacao, streusel et biscuit léger au cacao 24
- L'ABRICOT** | Abricots caramélisés au miel et à la lavande, glace au lait d'amande 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

