

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
- 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, mélisse 24
- FIGUES, RAISIN ET MURES** | Tarte moelleuse aux mûres et frangipane, carpaccio de figues, gelée de jus de raisins, glace aux feuilles de figuier, jus réduit de mûres en saucière 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

