

DESSERTS “MAISON”

NOS SOUFLÉS MAISON POUR DEUX 14 € / PERS

Chocolat, sésame, caramel & glace yuzu.

Chocolate, sesame, caramel & yuzu ice cream.

Stracciatella & fruits rouges

Crème stracciatella, gaspacho de fraises & hibiscus, glace fleur de lait.

Stracciatella cream, strawberry gazpacho & hibiscus, fior di latte ice cream.

Zeste de citron

Crème au citron de Menton, citron confit,

glace fleur de lait & huile d'olive.

Menton's lemon cream, candied lemon, fior di latte and olive oil ice cream.

NOS DESSERTS 14 €

Framboise

Framboises fraîches, feuilleté caramélisé, crème au chocolat blanc

& verveine, sorbet framboise verveine.

Fresh raspberries, caramelized feuilletage, white chocolate & verbena cream, caramelized feuilletage, verbena & raspberry sorbet.

Tacos chocolat & abricot

Crème chocolat Manjari, feuilleté au chocolat, abricot au sirop vanillé.

Manjari chocolate cream, chocolate caramelized feuilletage, apricot with vanilla syrup.

ASSIETTE DE FRUITS 28 €

Fraises, framboises, fraises des bois, cerises, mûres & glace fleur de lait ou vanille.

Strawberries, raspberries, wild strawberries, cherries, blackberries & fior di latte or vanilla ice cream.

GLACES & SORBETS DE NOTRE PRODUCTION

Nous élaborons Glaces, Sorbets & Crèmes tous les jours

et nous n'avons pas de parfum préféré !

Glaces : vanille de Tahiti, yuzu

Sorbets : fraise, citron, pomme, cacao

Ice cream & sorbets

Demandez notre navette, on vous raccompagne à votre domicile.

Ask for our car, we drive you home.