

LA SÉLECTION DES DESSERTS



L'INCONTOURNABLE SOUFFLÉ CHAUD À LA FIGUE ET MIEL

SOUFFLÉ CHAUD À LA FIGUE ET CŒUR COULANT AU CHOCOLAT BLANC,
ACCOMPAGNÉ DE SA CRÈME GLACÉE AU MIEL DE GUARRIGUE
FIG SOUFFLÉ WITH WARM WHITE CHOCOLATE, HONEY ICE CREAM

15€

PARIS-BREST À LA NOISETTE

PETITS CHOUX GARNIS D'UN PRALINÉ À LA NOISETTE SUIVIS
D'UNE CRÈME ANGLAISE CITRONNÉE

PARIS-BREST, CHOUX PASTRY TOPPED WITH HAZELNUT PRALINE
FOLLOWED BY A CITRUSY ENGLISH SAUCE

12€

CRÊPES SUZETTE FLAMBÉES AU GRAND MARNIER

CRÊPES GARNIES D'UN CRÉMEUX VANILLÉ ET ORANGES CONFITES
CRÊPES WITH VANILLA CREAM SAUCE AND CANDIED ORANGES

15€

TIRAMISU MINUTE À LA CHÂTAIGNE

BOUDOIRS IMBIBÉS D'ARABICA ET CRÈME DE CHÂTAIGNE RÉHAUSSÉS
DE MASCARPONE À L'AMARETTO

TIRAMISU WITH CHESTNUTS CREAM AND ARABICA,
MASCARPONE WITH AMARETTO

12€



Notre cheffe pâtissière Marjolaine Caillard
transmet sa passion à travers
une sélection de textures et de saveurs
pour des desserts tout en gourmandise.

OUR PASTRY CHEF MARJOLAINE CAILLARD TRANSMITS
HER PASSION THROUGH A SELECTION OF TEXTURES AND FLAVORS
FOR GOURMET DESSERTS.