










CARTE DES DESSERTS

DESSERTS MENU

LES DESSERTS

DESSERTS

par Nicolas Guercio

Soufflé au chocolat, glace vanille <i>Chocolate souffle, vanilla ice cream</i>	20
Délice de mangue, yuzu et lait d'amande   <i>Mango, yuzu and almond milk delight</i>	20
Pavlova à la fraise et citronnelle  <i>Strawberry and lemongrass pavlova</i>	22
Rhubarbe pochée et sorbet  <i>Poached rhubarb and its sorbet</i>	20
Fraises et framboises, crème Chantilly  <i>Fresh strawberries and raspberries, whipped cream</i>	23
Rocher praliné <i>Praline delight</i>	20
Tiramisu	22
Tarte aux fruits de saison <i>Seasonal fruit tart</i>	20
Entremets au chocolat <i>Chocolate entremet</i>	20
Assiette de fruits frais tranchés   <i>Sliced fresh fruit plate</i>	22
Café gourmand (4 pièces) / Thé gourmand (4 pièces) <i>Gourmet coffee (4 pieces) or Gourmet tea (4 pieces)</i>	20/21

 *Vegan*

 *Sans gluten*

Les prix sont en euros et s'entendent nets et service compris. Nous n'acceptons pas les règlements par chèque. Le registre des allergènes est disponible sur demande.

The prices are in euros, taxes and service included. Payments by check are not accepted. The allergen register is available upon request

Carte du 04/04/2025

Menu of 04/04/2025