

Nos Desserts

Réalisés par Notre Pâtissier Matthieu Abbyad

VACHERIN VANILLE-FRAMBOISE

10 €

Meringue enveloppante sublimant une crème glacée vanille et sorbet framboise plein fruit

Enveloping meringue enhancing vanilla ice cream and full fruit raspberry sorbet

Meringa avvolgente che esalta il gelato alla vaniglia e un sorbetto al lampone tutto fruttato

SALADE DE FRUITS EXOTIQUES

9 €

Zestes de citron vert et Fruits de la passion caressent subtilement la mangue et l'ananas

Lime zest and passion fruit subtly caress the mango and pineapple

La scorza di lime e il frutto della passione accarezzano sottilmente il mango e l'ananas

FRAMBOISE MELBA

11 €

Subtilité de la framboise fruit et en sorbet associée à la Chantilly mascarpone

Subtlety of raspberry fruit and sorbet, associated with Chantilly mascarpone

Delicatezza di lamponi frutto e sorbetto abbinati al mascarpone Chantilly

FINGER CHOCOLAT CARAMEL

11 €

Le plus intense ... Biscuit brownie, crémeux vanille, mousse chocolat caramel, ganache montée chocolat noir et enrobage chocolat blond

The most intense... Brownie biscuit, vanilla cream, chocolate caramel mousse, whipped dark chocolate ganache and blond chocolate coating

Il più intenso... Biscotto brownie, crema alla vaniglia, mousse al caramello al cioccolato, ganache montata al cioccolato fondente e copertura di cioccolato biondo

TARTELETTE ABRICOT – PISTACHE

9 €

Le croustillant révèle la puissance de l'abricot réhaussé de pistache

The crispiness reveals the power of apricot enhanced with pistachio

La croccantezza rivela la potenza dell'albicocca esaltata dal pistacchio

CAFE GOURMAND

10 €

(mini ... macaron, tartelette abricot, finger chocolat caramel, salade de fruits)

GLACES/SORBETS

1 Boule / 2 Boules / 3 Boules

3€ / 6€ / 9€