



## **CARTE des DESSERTS « MOON BAR »**

Par notre pâtissier Adrien ROUSSEAU

### **Le Galet de Nice €10**

Biscuit cacao, noix de pécan, caramel coulant, ganache montée vanille de Madagascar, glaçage gris.

Cocoa cookie, pecan nuts, flowing caramel, Madagascar vanilla ganache, grey icing

### **Le Citron De Menton €10**

Fond de tarte sablé, crème d'amande, crémeux citron-basilic, ganache montée yuzu, flocage beurre de cacao jaune, feuille en chocolat blanc, coulis citron-basilic.

Shortbread tart base, almond cream, lemon-basil cream, yuzu ganache, yellow cocoa butter flock, white chocolate leaf, lemon-basil coulis

### **La Fraise De Carros €10**

Sablée cannelle, Insert de fraise fraiche, ganache montée vanille de Madagascar, glaçage miroir rouge, sésame noir, coulis fraise-yuzu.

Cinnamon shortbread, fresh strawberry insert, Madagascar vanilla ganache, red mirror icing, black sesame, strawberry-yuzu coulis.

### **La Tong Exotique €10**

Biscuit coco, enrobage chocolat blanc amande, gelée mangue passion, mousse ananas, glaçage miroir.

Coconut cookie, white chocolate almond coating, mango passion jelly, pineapple mousse, mirror icing.

### **MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR 80 % KOMUNTU VALRHONA €9**

Dark Chocolate Mousse 80% Komuntu Valrhona

TTC (toutes taxes comprises) / including VAT



Hôtel Aston  
La Scala