Les Desserts

Parfait glacé au miel de nos sapins

Compotée de pomme

000

Assiette de sorbets et glaces maison

Fruits poudrés au sucre de pistache

000

Finger au chocolat, biscuit Sacher, pralin feuilletine

Crème glacée, fruits rouges

000

Meringue croquante, crémeux citron

Sorbet citron vanillé

000

Mousse légère marron, poires caramélisées aux épices

tuile croustillante, sorbet poire

000

Soufflé chaud au Grand Marnier

Glace vanille de Madagascar

000

Fondant chocolat « extra bitter » coulant

Crème de Baileys

Certains desserts nécessitent jusqu'à trente minutes de préparation. Merci de les commander en début de repas.

Prix net TTC 22 €