

Carte des desserts

Ile flottante 8.80€

Blancs en neige, crème Anglaise, tuile d'amande caramélisée, coulis caramel

Tarte aux pommes pizzaiolo, boule vanille 10.00€

Pommes, cannelle, sucre cassonade, Calvados, glace vanille

Carpaccio de fruits 10.30€

Assiette de fruits frais de saison, coulis framboise-passion, sorbet ananas

Nems au chocolat noir Valrhona 50% 10.50€

Glace vanille, sauce chocolat banane, bonbon craquant

Calzone nutella banane 10.50€

Nutella, amandes grillées, banane, chantilly

Kinder Bueno revisité 12.30€

Création unique selon l'inspiration de notre Chef Pâtissier

Peanut bar 12.30€

Biscuit cacahuète, caramel onctueux à la fleur de sel, cacahuètes crispy, ganache montée au chocolat au lait Jivara Valrhona 40%, glace vanille

Café Gourmand 12.70€

Assortiment de mignardises maison

Fondant au chocolat noir Valrhona 70% 12.70€

Glace népita, crème Anglaise et tuile au gru de cacao

Dessert of the week 13.50€

Création unique selon l'inspiration de notre Chef Pâtissier

Mochi glacé (la pièce) 3.50€

Citron Yuzu, sésame noir, chocolat, mangue, caramel, vanille, fraise, thé vert matcha

Boule de glace 3.10€

Vanille, chocolat, citron, café, fraise, framboise, pistache, noix de coco, caramel beurre salé, châtaigne, pêche, passion, mangue, rhum raisin.

*Tous nos sorbets et glaces sont faits avec des fruits frais de saison, fabriqués par
Pierre Geronimi, Artisan Maître Glacier.*