

# Carte des desserts

**Ile flottante** 8.80€

*Blancs en neige vanillé, crème Anglaise, tuile dentelle amande et coulis caramel*

**Tarte aux pommes pizzaiolo** 10.00€

*Pommes, cannelle, sucre cassonade, Calvados, glace vanille*

**Nems au chocolat** 10.50€

*Nems au chocolat noir, crème anglaise pralinée, glace vanille et truffes chocolat au lait*

**Calzone nutella banane** 10.50€

*Nutella, amandes grillées, banane, chantilly*

**Carpaccio de fruits** 11.30€

*Assiette de fruits frais de saison, sorbet passion et coulis de fruits rouges*

**Café Gourmand** 11.70€

*Assortiment de mignardises fait maison*

**Fondant au chocolat** 12.00€

*Chocolat noir 70%, crème Anglaise, tuile dentelle cacao et glace vanille*

**Fleur de noisette** 12.30€

*Biscuit noisette, mousse chocolat blanc vanillée, praline crunchy, fine coque de chocolat au lait, pop-corn de noisette et glace vanille*

**Lemon-Ice** 12.30€

*Sablé croustillant, crémeux citron cumbawa, mousse citron vert, biscuit madeleine, meringue italienne, citron confit et sorbet menthe glaciale*

**Dessert of the week** 13.50€

*Création unique selon l'inspiration de notre Chef Pâtissier*

**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.*