



POUR ACCOMPAGNER VOTRE DESSERT,

NOTRE SOMMELIER

SE FERA UN PLAISIR DE VOUS

PROPOSER SES SUGGESTIONS.

*Notre chef pâtissier, Grégory LEGROS,
vous propose la carte des desserts :*

FLEUR DE MELON

glacée en parfum de Beaumes de Venise

PÊCHE POCHÉE A LA VERVEINE

biscuit moelleux amande et sorbet pêche de vignes

COCOTTE D'ABRICOT

au miel et romarin, crème glacée mascarpone et rouelle d'or

LE SOUFLÉ ANDOA NOIR

glace au grué de cacao, sauce chocolat au piment d'Espelette

L'ÉQUILIBRE JIVARA SARRIETTE

ganache caramel à la sarriette, crémeux chocolat au lait sur un sablé cacao

Le dessert : 19 €