

Desserts

CUBE MUZE - 15

Caramel cassis, crémeux caramel, mousse chocolat 64% et biscuit chocolat

Blackcurrant caramel, creamy caramel, 64% chocolate mousse, and chocolate biscuit

FLEUR DE PISTACHE - 15

Biscuit pistache, mousse au yogourt, confit framboise, ganache montée pistache et praliné pistache

Pistachio biscuit, yogurt mousse, raspberry confit, pistachio whipped ganache and pistachio praline

PÉTALES D'AGRUMES - 15

Sablé amande, crémeux citron, biscuit cuillère, confit orange pamplemousse sumac et ganache montée au miel

Almond shortbread, lemon cream, ladyfinger biscuit, orange grapefruit sumac confit and honey-whipped ganache

SORBET OU CRÈME GLACÉE - 10

Assiette de sorbet ou crème glacée du moment

Plate of sorbet or ice cream of the moment

CRÈME BRÛLÉE - 11

Vanille de Madagascar

Madagascar vanilla

 Sans Gluten - Gluten Free
Desserts du Chef Christian Campos

