

DESSERTS

Desserts du Chef pâtissier Christian Campos

PARIS BREST - 15

MOUSSELINE NOISETTE, CHANTILLY PRALINÉE,
BISCUIT MOELLEUX, PRALINÉE NOISETTE

HAZELNUT MOUSSELINE, PRALINE CHANTILLY, SOFT BISCUIT,
HAZELNUT PRALINE

CRÈME BRÛLÉE - 11

VANILLE DE MADAGASCAR

MADAGASCAR VANILLA

CHARLOTTE FRUITS ROUGES - 15

MOUSSE FROMAGE BLANC, BISCUIT CUILLÈRE,
FRAMBOISES FRAÎCHES ET SA GELÉE DE FRAMBOISES

WHITE CHEESE MOUSSE, LADYFINGER BISCUIT, FRESH
RASPBERRIES AND RASPBERRY JELLY

TARTE AU CHOCOLAT CARMEL - 15

SABLÉ CHOCOLAT, CARMEL FLEUR DE SEL, GANACHE
CHOCOLAT ET CRUMBLE CACAO

CHOCOLATE SHORTBREAD, FLEUR DE SEL CARMEL, CHOCOLATE
GANACHE AND COCOA CRUMBLE

SORBET OU CRÈME GLACÉE - 10

ASSIETTE DE SORBET OU CRÈME GLACÉE DU MOMENT
PLATE OF SORBET OR ICE CREAM OF THE MOMENT