

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

SABLÉ AUX POMMES - 15

SABLÉ À LA CANNELLE, BAVAROISE VANILLE, POMMES
CARAMÉLISÉES, GANACHE MONTÉE TONKA, GELÉE DE
POMME

CINNAMON SHORTBREAD, VANILLA BAVARIAN CREAM,
CAMELIZED APPLES, WHIPPED TONKA GANACHE, APPLE GEL

TARTE AU CHOCOLAT CAMEL - 15

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

CHOCOLATE SHORTBREAD, FLEUR DE SEL CAMEL, 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

 OPTION SANS GLUTEN DISPONIBLE / GLUTEN-FREE OPTION AVAILABLE