



Carte des desserts



*Afin de faciliter le déroulement du service,,
nos desserts sont à commander en début de repas.*

Menu Martin du Gard

Crumble aux pommes, noix et cannelle
glace caramel à la fleur de sel

ou

Poire au vin chaud et aux épices douces

ou

Brioche retrouvée

poêlée au beurre

ou

Faisselle fermière légère

et coulis de fruits rouges

Menu Saint louis et Blanche de Castille

Feuillantine de poire et crème d'amande

Accompagnée d'une crème de caramel

ou

Omelette soufflée à la percheronne

Flambée au Calvados (création unique du Chef)

ou

Roulé de crêpe de nougat glacé

En chaud et froid

ou

Chocolat chaud émulsionné aux épices

et madeleine en 2 façons

ou

Marbré de poire et spéculos

Sur soupçon de crème anglaise

ou

Profiteroles orange

Et chocolat chaud grande origine

ou

Café gourmand (café et mini dessert)

ou

Crumble aux pommes, noix et cannelle

glace caramel à la fleur de sel

ou

Poire au vin chaud et aux épices douces

ou

Brioche retrouvée, poêlée au beurre

et coulis de fruits rouges

Menu Boucicaut

Chocolat chaud émulsionné aux épices

et madeleine en 2 façons

ou

Marbré de poire et spéculos

Sur soupçon de crème anglaise

ou

Profiteroles orange

Et chocolat chaud grande origine

ou

Café gourmand (café et mini dessert)

ou

Crumble aux pommes, noix et cannelle

glace caramel à la fleur de sel

ou

Poire au vin chaud à l'orange

et aux épices douces

ou

Brioche retrouvée, poêlée au beurre

et coulis de fruits rouges



Prix service compris