



Carte des desserts



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

Menu Martin du Gard

Biscuit chocolat roulé, chantilly coco

ou

Terrine de pomme en gelée

Crème de caramel au beurre salé

ou

Rafraîchissement de fruits d'été

au Poiré et julienne de menthe du jardin

ou

Faisselle fermière légère

et coulis de fruits rouges

Menu Saint louis et Blanche de Castille

Croquant de chocolat et fraise

ou

L'Omelette soufflée à la Bouvet

Flambée au Calvados (création unique du Chef)

ou

Parfait glacé de menthe fraîche

Et juste tiède de coulis de fruits

ou

Profiteroles orange

Et chocolat grande origine Los Ancoles

ou

Gratin de fruits frais

Au sabayon de Grand Marnier

ou

Tube de guetine croquante

Mirepoix fine de fruits

ou

Café gourmand (café et mini dessert)

ou

Parfait glacé de menthe fraîche

Et juste tiède de coulis de fruits

ou

Biscuit chocolat roulé, chantilly coco

ou

Terrine de pomme en gelée

Crème de caramel au beurre salé

ou

Rafraîchissement de fruits d'été

au Poiré et julienne de menthe du jardin

Menu Boucicaut

Parfait glacé de menthe fraîche

Et juste tiède de coulis de fruits

ou

Profiteroles orange

Et chocolat grande origine Los Ancoles

ou

Gratin de fruits frais

Au sabayon de lavande

ou

Café gourmand (café et mini dessert)

ou

Biscuit chocolat roulé, chantilly coco

ou

Terrine de pomme en gelée

Crème de caramel au beurre salé

ou

Rafraîchissement de fruits d'été

au Poiré et julienne de menthe du jardin

ou

Faisselle fermière légère

et coulis de fruits rouges



Prix service compris