

Elaboré par notre Chef Pâtissier
Jean-Christian CHEVALIER

- Baba au rhum « de votre choix », banane et ananas confits, crème fouettée à la vanille Tahiti
Le tout flambé et dressé devant vous
- Le Charolles/Brest, sauce caramel, crème anglaise vanille et fève tonka
- Soufflé chaud à a clémentine Corse, sorbet au jus de mandarine et sauce Suzette Cointreau
- « Mon » Opéra, ganache infusé aux grains de café et crème légère de noisette **du PIEMONT I.G.P.**, poivron confit et séché, glace grain de café et agrumes
- L'artichaut marié et mariné au citron jaune, citron caviar, sorbet citronné au cœur d'artichaut
- Sablé croustillant, crème de noisette, délicate mousse de chocolat « Caraïbes », glace au poivre de Timut, sauce chocolat chaud

Dessert: 19 €