

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 aux cerises et kirsch, sorbet aux griottes et son coulis
- « Mon » Opéra, ganache infusé aux grains de café et crème légère de noisette **du PIEMONTE I.G.P.**, poivron confit et séché, glace grain de café et agrumes
- Asperges au jus de fruit de la passion, sorbet huile d'olive et croustille de meringue
- Fraîcheur de fraises, crème de vanille, meringue au Combava, sorbet mousseux au basilic

Dessert: 19 €