

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 framboises, eau de vie de framboise d'Alsace « I.G.P » et sorbet à la framboise
- « 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
- Clin d'œil à la carotte, cuite pendant 8h dans un jus de framboise, confite à la vanille, en granité et en glace
- Fraîcheur de fraises, crème de vanille, meringue au Combava, sorbet mousseux au basilic

**Dessert: 19 €**