

Menu dégustation de desserts

Crèmeux de mangue avec glace à la passion, mousse de chocolat blanc, noix de coco et coriandre.

Citron en textures, huile d'olive et meringue sèche.

Cerises, chocolat blanc torréfié et basilic : granité de cerises, cerises marinées, mousse légère de chocolat blanc torréfié, crumble et gel de basilic.

Sucette de fraise revisitée : fraîcheur, caramel et croustillant; une touche sucrée et nostalgique.

Textures de chocolat.

Notre version du traditionnel « dessert du musicien » avec cremat de rhum épicé.
Notre écrin de petits fours.