

## CARTE DES DESSERTS

*à commander en début de Repas*

### **Châtaignes & Mandarine**

Sphère au Chocolat « *Maracaïbo* » Felchlin,  
Ganache Crémeuse aux Châtaignes, Insert Mandarine

### **Comme une Poire « Belle-Hélène »**

Poire pochée,  
Glace à la Vanille, Sauce au Chocolat Felchlin  
Crème Brulée à la Fève Tonka

### **Ananas Victoria**

Poêlée d'Ananas Victoria au Beurre de Vanille,  
Sorbet à la Noix de Coco

### **Moka Yergacheffe**

Crème au Moka, Sauce Caramel Mou,  
Ganache moelleuse aux Epices et Chocolat

### **Tarte au Chocolat**

Tartelette Fondante au Chocolat Grand Cru  
Caraïbe et Cœur de Guanaja, Glace à la Vanille Bourbon

## « Les Classiques de la Pâtisserie Française »

### **Glace & Sorbet**

Vacherin Glacé, Meringue à la Verveine,  
Glace Vanille Bourbon et Sorbet Fruits Rouges

### **Paris - Brest**

« Paris-Brest » en Eclair,  
Crème Praliné à la Noisette, Glace Vanille Bourbon

### **Baba au Rhum**

Comme un Savarin,  
Dégustation d'un « *Ron Diplomatico* »  
Crème Fouettée et Glace à la Vanille Bourbon

### **Forêt Noire**

Grillotines Peureux de la Maison Massenez  
Crème Glacée à la Vanille Bourbon

### **Mandarine**

Crêpes Suzette  
Sorbet Mandarine

25 euros

*Prix Nets, Taxes et Service Compris*