

SOUFFLE – CRUS DE CHOCOLAT

Soufflé Cuba au Bas-Armagnac du Domaine Jouanda,
crème glacée Guanaja.

Ganache Manjari.

Macaronade Équateur, déclinaison de cassis.

Panna cotta moka, feuilles Caramelia. 48 €

SOUFFLE – VANILLES D'ORIGINE

Soufflé à la vanille Tahaa,

crème glacée à la vanille de Madagascar.

Loukoum et infusion à la vanille Papantla du Mexique.

Tarte sucre à la vanille de Tahiti,

mousseux raisins au miel de pissenlit. 55 €



GRAND DESSERT PIERRE

Tiges d'angélique de Marais Poitevin | abricot moelleux.
Baselle, mousseline de citron, sirop gluant de grenade.

Gelée et pâte de coing, éclats de caramel au cumin ;
granité de Crémant (domaine Hautes Terres).

Poire comice et dattes fraîches, raisins vitis labrusca givrés,
pistache de Sicile.

Pain de Gênes imbibé Limoncello et Grappa, stracciatella cèdre blanc,
feuille de pâte d'amande | noisettes et amandes caramélisées.

Marron ardéchois, déclinaison de mûre.

Ganache Guanaja pamplemousse rose au miel de sapin,
nuage de cacao à la vanille Tahaa, pétales Mélissa et Panama.

Réglisse Amarelli, café Giamaica à l'Amaretto,
pâte de pruneau d'Agen.

Cassate Chartreuse, herbes aromatiques.

65 €
prix net