

Carte DESSERT
GAYA – CHATELAILLON
Octobre 2021

Madame Soyes Cassate caramel au beurre salé, marmelade de figues. Crèmeux praliné, noisettes torréfiées.	14€
Fruits noirs Coulis, sorbet, mousseline, guimauve. Une tartelette.	13€
San Remo Sorbet citron, carré de Burrata. Crème et biscuit au citron imbibé de Limoncello.	13€
Tout chocolat Biscuit Manjari, eau Pampelune. Glace Tulakalum, mendiants.	14€
Millefeuille Feuilletage brut caramélisé, paresseuse au cognac Coquart, noix fraîches. Compotée de fruits d'automne.	15€
Pavlova Confiture de framboise, glace à la vanille de Tahiti, chantilly pistache.	14€
Salade de fruits frais et confits. Grosse tuile aux amandes.	12€
Glaces et sorbets du jour.	10€