

**Chou croquant, mousse chocolat praliné**

Citron confit, glace praliné noisette



**Mangue caramélisée, sablé breton**

Ganache chocolat ivoire passion

Sorbet mangue passion



**Meringue ambrée parfumée au Kalamansi**

Crèmeux citron, sorbet citron vert infusé à la citronnelle



**Palette de glaces et sorbets maison, fruits frais**



**Soufflé chaud au Grand Marnier**, glace vanille de Madagascar



**Fondant mi-cuit, chocolat Tulakalum**, velouté Baileys

Certains desserts nécessitent jusqu'à trente minutes de préparation. Merci de les commander en début de repas.

**Prix net : 24 € TTC – service compris**

**Nos desserts sont accompagnés de nos petits fours**