



## GRAND DESSERT PIERRE GAGNAIRE

La Bûche de Noël –

marmelade de poire comice et pamplemousse à l'eau de vie-de-sureau.

Arlette de noix, tiges d'angélique, frangipane.

Croquant à la Chartreuse verte, eau d'agrumes, brunoise  
de mangue jaune.

Coulis de poire.

Macaronade de reine de reinette, abricot moelleux ;  
suc de Porto au vin rouge.

Burrata | citron, litchi à l'eau de rose, Noccioloni.

Crèmeux glacé de marron au vieux rhum, déclinaison de cassis,  
biscuit Joconde.

Mousseline clémentine, kumquats, glace rombetti  
et cristal de vent Amarelli.

Velouté Manjari, cassate Caraïbes, chantilly Melissa,  
mousse de cacao, mikado Cuba.

75 €

un choix de 5 desserts que l'on vous propose | 50 €

## BISCUIT SOUFFLE – CRUS DE CHOCOLAT

Biscuit soufflé Cuba au Bas-Armagnac du Domaine Jouanda,  
crème glacée Guanaja ;

ganache Manjari.

Macaronade Equateur, gelée de Sauternes.

Panna-cotta Amarelli | Baileys | Kahlúa, feuilles de chocolat Caramelia.

48 €

## SOUFFLE PISTACHE DE SICILE – VANILLES D'ORIGINE

Soufflé et crème glacée à la pistache de Sicile, burrata à la vanille de Tahaa.

Loukoum à la vanille de Madagascar, infusion de tilleul des Baronnies.

Tarte de sucre à la vanille Raiatea, mousseux fruits de la passion.

Financier pistache, crème d'amande au miel de pissenlit.

48 €

## FRUITS DU VERGER

Reine de reinette rôtie dans un caramel de groseille, pamplemousse confit ;  
crumble Rose.

Petite poire conférence ginseng et moka ;

amandes, noisettes et cacahuètes caramélisées.

Sabayon au muscat du Cap Corse (Orenga).

Bavaroise de lait de coco : citron vert, aloé-véra, avocat, opaline cassis.

Noix fraîches, crèmeux glacé de marron à l'eau-de-vie de sureau.

Kaki à l'angélique, gelée de coing.

52 €

## TRUFFE BLANCHE D'ALBA

Croquant glacé vanille | grappa...

Infusion aux agrumes, un trait d'huile d'olive que vous choisirez.

Petite tarte de chocolat au lait | fleur de sel, champignons de Paris...

96 €

Prix net