



GRAND DESSERT PIERRE GAGNAIRE

Crèmeux de pistache de Sicile, Dacquoise d'huile d'olive andalouse, noccioloni.

Tarte végétale au citron.

Streuzel de figues au Maury.

Fraises mara des bois, artichaut maco, chantilly coquelicot, Wurtz au lait d'amande.

Mousse de riz safranée | angélique, sorbet poivron vert.

Croquant au marc des Côtes du Rhône, nectavignes liées d'un jus de raisins Muscat.

Mirabelles au Vespéto, glace et cristal de vent Amarelli.

Gelée de cassis, myrtilles au miel de bruyère.

Chocolat fin d'été 2019.

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, déclinaison de cassis.

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 et infusion de vanille de Madagascar.

Tarte de sucre à la vanille Raiatea, rhubarbe Goliath.

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

48 €

MILLEFEUILLE BRUT

Millefeuille caramélisé, mousseline de framboise.

Fruits rouges enrobés d'une infusion de poivron rouge safranée.

Jus de framboise, amarena, sorbet Rouge.

40 €