



## GRAND DESSERT PIERRE GAGNAIRE

Main de bouddha aux fruits de la passion,  
glace straciatella, gelée d'agrumes.  
Mousse de lait au miel du maquis corse.

Arlette marbrée de cacao, carré de ganache Piura,  
rosés, noisettes et amandes caramélisées.

Panna-cotta angélique, sirop d'orange sanguine safrané,  
kumquats, cristal de vent au citron.

Biscuit Blanc truffé.

Loukoum coquelicot, crème de riz à la vanille de Tahiti,  
roquette.

Quartier de pomme royal gala poché au cidre fermier,  
pâte de pomme reinette et raisins blonds,  
granité de Crémant-de-Limoux (domaine Hautes Terres).

Croquant Dulcey Chartreuse | feuille de pâte d'amande.  
Mangue jaune, abricot moelleux, avocat.

Jus gluant de grenades fraîches, déclinaison de poire.

Crèmeux de marron glacé, réglisse Amarelli, opaline charbon,  
sablé bordelais.

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 et pâte de coing.

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

48 €

## BISCUIT SOUFFLE – VANILLES D'ORIGINE

Soufflé à la vanille Tahaa, crème glacée à la vanille de Madagascar.

Loukoum et infusion de vanille Raiatea.

Simone coquelicot, mousseux d'ananas au miel de pissenlit.

Tarte de sucre à la vanille de Tahiti, straciatella.

55 €

## MILLEFEUILLE BRUT

Millefeuille caramélisé au miel Amer du maquis corse –  
mousseline à l'eau-de-vie d'alisier, amandes Polignac.

Fruits d'hiver frais, confits et pochés, granité de citron de Menton  
au Limoncello.

Sorbet mangue jaune, compote de pommes à la cannelle.

40 €

## TRUFFE NOIRE MELANOSPORUM

Mont Ventoux –

royale Richerenches.

Cassate citron de Menton, oranges sanguines liées d'un sirop  
de clémentine.

Un trait d'huile d'olive de votre choix.

Sablé de mâche.

68 €

Prix net