



## GRAND DESSERT PIERRE GAGNAIRE

Arlette de fraises des bois, chiboust de poire.

Croquant à la Chartreuse verte, eau d'agrumes, brunoise de mangue jaune et aloé-véra.

Pruneau d'Agen confit puis farci d'une crème d'amande aux amandes caramélisées, cristal de vent Amarelli.

Macaronade d'abricots moelleux à l'angélique | reine-de-reinette.

Crèmeux glacé de marron, déclinaison de cassis, Joconde.

Brocciu, sorbet citron, Noccioloni.

Biscuit Demi-Deuil.

Orange sanguine – sirop safrané, sorbet, guimauves, gelée Sauternes et kumquats.

Chocolat hiver 2019.

## 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.

## 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.

## SOUFFLE TRUFFE MELANOSPORUM

Biscuit soufflé truffé, pointe de vieux balsamique...

Chantilly glacé de marron corse.

Sablé cannelle | noisette, mâche et artichauts poivrades...

Velouté d'orange sanguine...