



GRAND DESSERT PIERRE GAGNAIRE

Fraises des bois au miel d'acacia, gelée de rhubarbe ;
pétales d'abricots moelleux.

Citron de Menton givré : Panna-cotta, eau gluante d'agrumes,
mangue jaune, aloé-véra, glace Blanche.

Chantilly coquelicot, dacquoise d'huile d'olive Santa Tea,
Noccioloni.

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

Croquant à la Chartreuse verte, coulis d'ananas victoria,
noix de coco fraîche.

Poêlée de pomme gold rush sirop d'érable et cannelle ;
macaronade aux fruits de la passion.

Oranges sanguines et kumquats au safran, guimauves, grenades.
Cubes de Sauternes.

Chocolat printemps 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, 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 €

MILLEFEUILLE BRUT

Millefeuille caramélisé, mousseline au gingembre, tiges de rhubarbe.

Les premiers fruits rouges enrobés d'un sirop de poivron rouge safrané.

Croquant à la Chartreuse, jus de grenade.

40 €

Prix net