



## GRAND DESSERT PIERRE GAGNAIRE

Fraises des bois au miel safrané, carré burrata | abricot moelleux.

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

Dacquoise d'huile d'olive Santa Tea, Noccioloni ; chantilly coquelicot.

Crème de riz à la vanille Tahaa, glace et cristal de vent Amarelli, tiges d'angélique.

Croquant à la Chartreuse verte, rhubarbe.

Macaronade aux fruits de la passion, mousseux d'ananas victoria ; sorbet poivron vert et coco râpée.

Cerise et grenades à l'hibiscus, mûre cristallisée, gelée de muscat Orenga, pistache.

Chocolat printemps 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.

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 de framboise, tiges de rhubarbe.

Fraises des bois enrobées d'une infusion de poivron rouge safranée.

Jus de cerise, amarena, sorbet Rouge.

40 €

75 €

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

Prix net