

## FROMAGES

### SÉLECTION DE FROMAGES FRANCAIS \$270

Assortiment de notre maître affineur Bernard Antony.

## DESSERTS

### SOUFFLÉ CHOCOLAT \$250

Biscuit soufflé au chocolat de Papouasie Nouvelle Guinée,

Parfait à la pistache, ganache crémeuse.

Petit chou au chocolat.

Glace au whisky.

### CREME BRULÉE AU GRAND MARNIER \$230

Crème brulée infusée au Grand Marnier.

Granité à l'orange, agrumes frais et confits.

Sauce façon crêpes Suzette

### BABA LIMONCELLO \$230

Baba imbibé au Limoncello.

Gelée et agrumes confits, aloe-vera, guimauve.

Crème mousseuse coquelicot.

Sorbet au yaourt, fruit de la passion.

# LE GRAND DESSERT DE PIERRE GAGNAIRE

Cinq desserts inspirés de la pâtisserie traditionnelle française.

Elaborés à partir de fruits, chocolat et de confiseries peu sucrées.

\$290

Arlette à la truffe noire Melanosporum, crème vanillée.

Sago au lait de coco, sorbet à la coriandre fraîche.  
Gingembre confit.

Pommes au tandoori, fruit de la passion, abricots secs.

Tarte au citron Pierre Gagnaire.

Soupe au chocolat, pamplemousse, glace au whisky caramel.