

## FROMAGES

### SELECTION DE FROMAGES FRANCAIS \$270

Assortiment de notre maître affineur Bernard Antony.

## DESSERTS

### TARTE TATIN \$240

Petite tarte Tatin, réduction de cidre, oranges confites,  
Glace Burrata,  
Chantilly à la vanille.

### SOUFFLÉ CHOCOLAT \$250

Biscuit chocolat Araguani, parfait au café,  
Ganache Venezuela,  
Tartelette aux noix caramélisées,  
Sorbet cassis.

### BABA MARTINIQUE \$230

Baba au rhum imbibé de J.M. XO de la Martinique,  
Marmelade de fruits liée d'un sirop de fruit du dragon,  
Crème fouettée à la cannelle.

# LE GRAND DESSERT DE PIERRE GAGNAIRE

Six desserts inspirés de la pâtisserie traditionnelle française.

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

**\$290**

Eau gélifiée de pastèque rhum et Campari,  
Brunoise de melon semi-confit au miel.

Réduction de vin rouge au Porto rouge,  
sorbet aux fraises et sirop de fraise.

Arlette de framboises au basilic.

Pêche blanche à la verveine, lait d'amande.

Autour du cassis.

Glace chocolat, poires caramélisées au gingembre.