

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, kumquats.

LE GRAND DESSERT DE PIERRE GAGNAIRE

Six desserts inspirés de la pâtisserie traditionnelle française.
Elaborés à partir de fruits, chocolat et de confiseries peu sucrées.

\$290

Simone, sirop de clémentine au Grand Marnier.

Granité de champagne rosé, orange sanguine.

Velouté de mangue, Burrata crémeuse, chips de noix de coco.

Parfait à la pistache, shiso, pomme verte.

Crème de châtaignes, sorbet cassis, poires caramélisées.

Mousse de cheesecake, glace au chocolate, tuile de muscovado.