

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

Six desserts inspirés de la pâtisserie traditionnelle française.

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

\$290

Panna-cotta, crème, eau d'agrumes, aloé-véra,
mangue jaune, pêche blanche.

Fraise: Gelée de Sauternes, nature, sorbet, chantilly coquelicot.

Framboise: Parfait glacé, fraîches et givrées enrobées d'huile d'olive,
basilic.

Mousse de crème de riz, marmelade de rhubarbe,
tiges d'angélique, guimauves à l'estragon.

Cerises pochées au Luxardo, glace caramel.

Petit pot de chocolat amer, sirop de cassis.