

# DESSERTS “MAISON”

NOS SOUFLÉS MAISON POUR DEUX 9 € / PERS

**Chocolat, sésame, caramel & glace yuzu.**  
*Chocolate, sesame, caramel & yuzu ice cream.*

**Stracciatella & fruits rouges**  
Crème stracciatella, gaspacho de fraises & hibiscus, glace fleur de lait.  
*Stracciatella cream, strawberry gazpacho & hibiscus, fior di latte ice cream.*

**Zeste de citron**  
Crème au citron de Menton, citron confit,  
glace fleur de lait & huile d'olive.  
*Menton's lemon cream, candied lemon, fior di latte and olive oil ice cream.*

NOS DESSERTS 14 €

**Framboise**  
Framboises fraîches, feuilleté caramélisé, crème au chocolat blanc  
& verveine, sorbet framboise verveine.  
*Fresh raspberries, caramelized feuilletage, white chocolate & verbena cream,  
caramelized feuilletage, verbena & raspberry sorbet.*

**Tacos chocolat & abricot**  
Crème chocolat Manjari, feuilleté au chocolat, abricot au sirop vanillé.  
*Manjari chocolate cream, chocolate caramelized feuilletage, apricot with vanilla syrup.*

ASSIETTE DE FRUITS 24 €

Fraises, framboises, fraises des bois, cerises, mûres & glace fleur de lait ou vanille.  
*Strawberries, raspberries, wild strawberries, cherries, blackberries & fior di latte or vanilla ice cream.*

GLACES & SORBETS DE NOTRE PRODUCTION

Nous élaborons Glaces, Sorbets & Crèmes tous les jours  
et nous n'avons pas de parfum préféré !

Glaces : vanille de Tahiti, yuzu  
Sorbets : fraise, citron, pomme, cacao

*Ice cream & sorbets*

Demandez notre navette, on vous raccompagne à votre domicile.  
*Ask for our car, we drive you home.*