

SERGE ABALAIN, CHEF PATISSIER

Marron / Poire **23 €**

*Poire « Martin Sec » cuite au vin de Bandol « Château Pibarnon »
Croquant au miel de Corse et châtaigne, crème glacée à la réglisse*

Agrumes **22 €**

*Déclinaison d'agrumes en espuma sur un sablé à la bergamote,
Poudre d'agrumes « acide » sorbet à la crème de cédrat de Sovéria*

Chocolat / Praliné **24 €**

*Pailleté au Gianduja, crémeux pur praliné 66%, légère ganache au
chocolat « Alpaco » et « Jivara lacté » glacé aux éclats de macadamia*

Fruits Exotiques **22 €**

*Mangues et ananas au parfum de coriandre, crème glacée exotique
gingembre, raviole à la mangue, nougatine coco*

PLUS TRADITIONNEL

Soufflé Chaud au Grand-Marnier **21 €**

*« Cuvée du Cent Cinquantenaire », sorbet à la mandarine relevé au
Piment d'Espelette, pailles à la confiture d'agrumes*

*Nécessitant un travail de finition particulier, nous vous invitons à
commander votre dessert en début de repas*