

Pour bien finir le repas

Crème brûlée

Vanille péyi & rhum vieux

Local vanilla and old rum

8€

Chocolat blanc pistache noix de coco

Ganache chocolat blanc noix de coco, crème anglaise pistache, gelée de noix de coco Nougatine, pistache zeste de citron vert

White chocolate pistachio coconut, pistachio custard, white chocolate coconut ganache Nougatine coconut jelly, pistachio and lime zest

9€

Equilibre de Chocolat vanille noisette tonka

Ganache chocolat caraïbe Valrhona, crème mascarpone vanille tonka et croustillant noisette praliné huile vanille tonka

Chocolate vanilla tonka hazelnut, ganache Caribbean chocolate Valrhona, cream mascarpone vanilla tonka and crispy hazelnut praline with oil vanilla tonka

9€

Pavlova déstructurée, fruits rouges, hibiscus, basilic

Fine meringue, crème mascarpone et mûre, coulis de fraise et gelée à l'hibiscus et basilic

Unstructured pavlova, red fruits, hibiscus, basil, fine meringue, mascarpone and blackberry cream, strawberry coulis and hibiscus and basil jelly

9€

Salade de fruits frais

Fresh fruits salad

8€

Café gourmand

Yummy coffee

11€

Champagne gourmand

Bubbles with sweets

18€