

DESSERTS

DE NOTRE CHEF PÂTISSIER JÉRÉMIE BOUSSEAU

(à commander en début de repas)

- FRAÎCHEUR DE RHUBARBES VERTE ET ROUGE** 27 €
*nuage d'infusion de queues de fraises et Baie rose,
rafraîchi d'un sorbet à la fleur d'hibiscus.*
- DOUCEUR D'ABRICOTS À LA FÈVE DE TONKA** 27 €
*puissance du curcuma racine en sorbet de Golden Latte,
abricodiment cuisiné au balsamique blanc*
- CHOCOLAT GUANAJA INFUSÉ AU MÉLILOT** 27 €
*macaron au thym-citron, crème brûlée au cassis noir de Bourgogne,
sur un sablé croustillant au Xocopili*

FROMAGES

- LE PLATEAU DE FROMAGES** 24 €
*Fromagerie et crèmerie Beillevaire à Machecoul,
Fromagerie Kerouzine à Vannes,
Fromagerie du Curé Nantais à Pornic*

*pain Muesli « Maison »
mesclun de salade de Valentin Bonfils à Bourgneuf-en-Retz*