

DESSERTS

DE NOTRE CHEF PÂTISSIER JÉRÉMIE BOUSSEAU

(à commander en début de repas)

- POIRE DOUCEMENT CUITE AU MACIS** 27 €
*crèmeux et streusel d'amandes torréfiées,
délicate écume de Lambig vieux de Bretagne*
- CROUSTILLANT À LA NOISETTE DOUBLE TORRÉFACTION** 27 €
*crème au beurre fumé de la maison Bordier,
douceur fruitée et coulis de pamplemousse rose*
- CHOCOLAT GUANAJA INFUSÉ À L'ARMOISE** 27 €
*macaron à l'estragon, crème brûlée au zan,
sur un sablé croustillant au Xocopili*

FROMAGES

- LE PLATEAU DE FROMAGES** 22 €
*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*