

DESSERTS

DE NOTRE CHEF PÂTISSIER JÉRÉMIE BOUSSEAU

(à commander en début de repas)

DOUCEUR ACIDULÉE DE RHUBARBE VERTE 27 €
*nuage d'infusion de queues de fraises et Baie rose,
rafraîchi d'un sorbet à la fleur d'hibiscus.*

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 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*