

Menu d'hiver

Entrée, plat, chariot de fromages et dessert

Starter, main course, a selection from the cheese trolley and dessert

* Supplément applicable pour certains plats/ some dishes may incur a supplement *

Le chariot de fromages et sa salade verte

A selection from the cheese trolley with dressed leaves

Desserts

- Crème brûlée à la vanille bourbon
Bourbon vanilla crème brûlée
- La Noix de Coco : coque chocolat noire remplie d'une mousse noix de coco et cœur de gelée au Malibu
The Coconut : a dark chocolate shell filled with a light coconut mousse & a Malibu jelly centre
- Millefeuille des îles, fines couches de feuille de brique avec une compotée d'ananas infusée à la vanille et au rhum ambré
Tropical millefeuille, crisp pastry layers with a pineapple, vanilla and ambré rum compote
- Soufflé au chocolat minute avec sa boule de glace vanille
Hot dark chocolat soufflé served fresh from the oven with a ball of vanilla ice cream
** A commander au début du repas / Please order at the beginning of your meal*
- Sélection de sorbets
Selection of fruity sorbets
- Déclinaison dacquoise : Mousse légère vanillée au cœur caramel beurre salé
Hazelnut & pecan dacquoise sponge filled with a whipped vanilla mousse and an unctuous salted butter caramel centre
- Entremet façon tatin - compotée de pommes légèrement gélifiée surmontée d'une mousse au pommes, sa brunoise de Granny Smith soupoudrée de crumble craquant
Flavours of Tarte Tatin - caramalised apple compote & a layer of apple mousse topped with a brunoise of Granny Smith apples & a crunchy crumble