



Le Fromage

« Le comptoir aux fromages des Frères Marchands » 18 €
Chutney et confiture maison, pain toasté

Les Desserts

« Liane d'ici et d'ailleurs » 18 €
Kiwi rafraîchi à la cardamone verte,
Huile de café mûré, papier de kiwi et glace au café vert

« Doux cachemire » 18 €
Travail de plusieurs textures autour des agrumes,
Siphon de riz au « gin » et quinoa soufflé

« Cabosse » 18 €
Chocolat d'Equateur et céréales toastées,
Crèmeux de houblon et « single malt » glacé

« Signature » 18 €
Soufflé chaud à la Raphaëlle (VEP) d'Eyguebelle
Glace « céleri vert, thym »

Chef Pâtissier : Maxim BINJAMIN