

LE GRAND DESSERT

Pêches blanches et jaunes,
granité de Crémant de Limoux,
confiture de tomates caramélisées,
une concassée au citron.

Petit épeautre du domaine de Malaïgue
cuit dans un sirop au romarin ;
coulis d'abricots au miel, pralin.

Tarte muscovado,
myrtilles sauvages, mascarpone aux pignons.

Figue rôtie à la carthagène,
biscuit joconde,
crème glacée immortelle / pistache de Sicile.

Marquise chocolat Manjari meringuée,
cassis éclatés.
Café glacé.

À partager
Biscuit soufflé à l'orgeat, glace calisson.
Brunoise de melons confits,
groseilles cristallisées,
cube de pastèque au kirsh.

TT

LE GRAND D E S S E R T

White and yellow peaches,
Crémant-de-Limoux wine granita,
caramelized tomato jam,
crushed lemon.

Spelt from the domaine de Malaïgue
cooked in a syrup flavoured with rosemary ;
apricot coulis perfumed with honey, pralin.

Muscovado sugar tart,
wild blueberries, mascarpone cheese with pinenuts.

Roasted fig with Cartagena,
joconde biscuit,
immortelle / pistachio from Sicily ice cream.

Marquise with Manjari chocolate and meringue,
fragmented blackcurrants.
Coffee ice cream.

To be shared
Souffleed biscuit flavoured with orgeat,
calisson ice cream.
Diced preserved melon,
crystallized redcurrants,
watermelon cube flavoured with Kirsh.

TT