

Desserts

-Granité fraise basilic, espuma vinaigre balsamique <i>Strawberry basil granita, balsamic and verbena espuma</i>	08,00€
-Pavlova fruits rouges, crémeux mascarpone <i>Red fruits pavlova, creamy with mascarpone</i>	09,00€
-Royal chocolat, crème Anglaise vanillée <i>Chocolate desserts, with vanilla sauce</i>	10,00€
-Carpaccio d'ananas mi-cuit au curry, mousse coco, sorbet citron vert <i>Pineapple carpaccio half-cooked with curry, Coconut mousse, lime sorbet</i>	09,00€

Fromages

Assiette de fromages régionaux, salade gourmande (supplément de 2,00€ pour la demi-pension) <i>Plate of regional cheeses, mix salad</i>	12,00€
--	--------

Fait maison
Home made food



Notre poisson est issu d'une pêche responsable
Our fish comes from responsible fishing



Plat Végétarien
Vegetarian dish



Le tableau des allergènes contenus dans les plats, est disponible à l'accueil du restaurant faites en la demande à votre serveur en lui précisant votre allergie