

Desserts

Tartelette citron revisitée, sablé aux amandes, meringue, sorbet citron vert <i>Lemon tartlet revisited, almond shortbread</i>	10,50€
Palet café et chocolat lacté, crémeux à la vanille <i>Milk chocolate and coffee dessert, creamy vanilla</i>	09,00€
Croustillant chocolat Praliné, banane caramélisée au miel <i>Crunchy chocolate praline, caramelized banana with honey</i>	10,50€
Panna cotta pistache, espuma de lait au thé jasmin, fleurs d'oranger <i>Pistachio panna cotta, milk foam with jasmine tea, orange flowers</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