

Desserts

- Ananas rôti en croûte de coco, espuma de lait au rhum vanillé 09,00€
Roasted pineapple in coconut crust,, milk espuma with vanilla rum
- Crumble au pain brulé, pommes caramélisées au miel, glace noisette 08,00€
Burnt bread crumble, honey caramelized apples, hazelnut ice cream
- Verrine de mousse chocolat blanc, chutney de fruits secs pralinés, zestes de citron vert 09,00€
(Supplément de 3,00€ pour la demi-pension)
Verrine of white chocolate mousse, praline dried fruit chutney
- Entremets toffee, poire poivrée, sauce caramel 09,00€
(Supplément de 2,00€ pour la demi-pension)
Toffee dessert, peppered pears, caramel sauce

Fromages

- Assiette de fromages régionaux, salade gourmande 12,00€
(Supplément de 3,00€ pour la demi-pension)
Plate of regional cheeses, mixed salad

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

Prix nets exprimés en euro