

# Les fromages

- Assortiment de 3 fromages sur lit de salade et vinaigrette (Camembert, Saint Nectaire et Saint Paulin)
- Croustillants (2 parts) au Camembert sur lit de salade
- Chèvre chaud au miel sur lit de salade

# Les desserts

## Les gâteaux :

- Le Monsieur Charles (entremet au chocolat sur un croquant au chocolat et biscuit) \*
- Fraisier ou framboisier(selon saison) \*
- Rose blanche (gâteau chocolat blanc et vanille, insert aux fruits rouges)
- Bavarois (2 parfums possibles sur étage au choix : fraise, framboise, poire ou chocolat) \*
- Omelette norvégienne (2 parfums au choix : café, vanille, fraise, chocolat, rhum raisin, caramel)
- Dacquoise caramel et mangue \*
- Tarte au chocolat, gingembre et citron vert

## Les individuels : (pas de présentation possible)

- Tarte au citron revisitée (sous forme de verrine) \*
- Fondant au chocolat noir et cœur aux fruits rouges
- Tarte tatin, chantilly et glace vanille\*
- Pomme d'amour (mousse caramel, insert de pommes flambées) \*
- Carpaccio ananas, basilic et citron vert
- Pavlova coco, mangue, kiwi

Assiette gourmande (supplément 2€) : panna cotta vanille/ coulis fruits rouges, profiterole, crème brûlée, glace

Palette gourmande (supplément 2€) : crème brûlée, fondant au chocolat noir cœur fruits rouges, profiterole, boule de glace au choix

\*contient de la gélatine animale