

*Notre Chef, Jérôme TAGUET et son équipe, vous
proposent*

Les Desserts

*C'est la fin du repas, le moment d'un accord magistral. Nous vous
proposons l'accord parfait sur chacun de nos desserts pour vous faire
côtoyer le paradis !!!!*

Des moments uniques, d'exception !!!

*L'Assiette du fromager
Cheese platter*

*Palette de sorbets et glaces
Sorbet and Ice cream palette*

*Minestrone de fruits exotiques, sorbet mangue et croquant aux amandes
Exotic fruit minestrone, mango sorbet and almond tuile*

La pastilla de chocolat fondant, glace vanille

*Pour un moment absolu et intense, accompagnez ce dessert de 6 cl de Toro Albala 1985 (9 €). Un moment
inoubliable !*

The chocolate pastille, vanilla ice cream

Ask our sommelier for the 6 cl Toro Albala 1985 (9 €), to give this chocolate tasting an unforgettable souvenir.

*Traditionnel cheesecake, douce compotée de carotte-gigembre
Homemade cheesecake, carrot and ginger compote*

*Entremets passion et chocolat au lait croustillant, son sorbet
Crispy milk chocolate and passion fruit gateau served with sorbet*

*Sablé breton, espuma de pistache et glace chocolat blanc
Homemade Brittany sand biscuit and pistachio foam, white chocolate ice cream*

*Le vrai café gourmand
Our coffee « gourmand »*

PREUX NETS SERVICE INCLUS

L'établissement est tenu de fermer ses portes à 1h00