



# CARTE DES DESSERTS DE NOËL

## *NOS BÛCHES PATISSIERES*

*ILE BRETONNE : BISCUIT ET CRUMBLE NOIX DE PÉCAN , CAMEL  
AU BEURRE SALÉ, POMME TATIN ET MOUSSE VANILLE DE TAHITI*

*BELLA : BISCUIT ET CRUMBLE NOISETTE DU PIÉMONT , CRÉMEUX  
GIANDUJA NOISETTE LACTÉE ET MOUSSE CITRON ET FRUIT DE LA  
PASSION*

*TIRAMISU CAFÉ: BISCUIT AUX FRUITS SECS ( PISTACHE , NOISETTE ,  
AMANDE) ET CRUMBLE CAFÉ, CAMEL CAFÉ AU BEURRE SALÉ ET  
CRÉMEUX CAFÉ , MOUSSE MASCARPONE*

*SAO TOMÉ : BISCUIT AUX AMANDES GRILLÉES ET CRUMBLE FÈVE DE  
CACAO , CRÉMEUX VANILLE DE TAHITI ET MOUSSE CHOCOLAT NOIR*

**TOUTES NOS BÛCHES SONT POUR 6  
PERSONNES À 36 EUROS**



# NOS BÛCHES GLACEES

TAILLE UNIQUE 6 PERS A 36€

## Stracciatella

Crème glacée vanille de Madagascar stracciatella,  
crème glacée confiture de lait,  
Biscuit et crumble vanille amande .

## Phuket

Sorbet mangue , sorbet framboise litchi  
croustillant riz soufflé

Nos bûches glaées sont à conserver au  
congélateur, à sortir en dernière minute, elles  
peuvent être récupérer à partir du 20 décembre.

CHRISTMAS LUNCH

# *Carte salée*

Boudins blancs aux morilles

saumon gravelax aux herbes

Escargots de Bourgogne farcis de beurre  
d'ail

## LES PÂTÉS EN CROÛTE

.Poulet, morilles et vin jaune, gelée de  
carotte

.Cochon du Sud Ouest , foie gras de  
canard , et truffe

.Veau et ris de veau , gelée de porto

# Les pains

la baguette tradition  
le campailou  
le pain de maïs

lin brun grillée et sésame grillée  
abricot noisette  
épeautre  
blé paysans  
curry et céréale

