

La Carte Des Desserts

Le dessert au choix 26 €

**« Le Pavillon Français »,
dessert créé par Jacques et Laurent Pourcel
à l'occasion de l'Exposition Universelle 2010 à Shanghai :**

Crème de chocolat lacté « Jivara », enrobée d'un craquant
chocolat noir, mousse de thé vert Matcha et biscuit à la noisette
du Piémont, sauce et glace caramel au beurre demi-sel.

Pour l'amateur du chocolat :

Tour de chocolat lacté craquant, croustillant et en chantilly,
framboises fraîches et granité.

Le soufflé au chocolat amer, ganache tiède et
glace à la vanille Bourbon.

Le biscuit chaud au chocolat amer, crème légère à l'amande
amère, pralines écrasées, glace à la vanille Bourbon.

Croustillant de caramel au chocolat et biscuit moelleux,
caramel au beurre demi-sel, sorbet cassis.

La rustique tarte feuilletée aux figues,
frangipane pistache, glace caramel et sorbet figue/rhubarbe.

La déclinaison autour de la figue : rôtie, en tarte feuilletée,
marinée au vin rouge et en sorbet.

Autour de la clémentine : en granité, en sorbet,
rôtie en tartelette soufflée...

Tartelette aux citrons vert et jaune en cylindre de meringue,
granité de citron vert, sauce pralinée aux noisettes et amandes.

Le sorbet cocktail de fruits meringués façon vacherin,
salade de fruits frais préparée au moment.

La tarte soufflée au caramel, poêlée de poire, glace vanille
bourbon et sorbet poire, sauce chocolat.

Le sablé breton aux framboises,
crème et sorbet mousseux au basilic.

Pour les enfants :

Un dessert au choix à déterminer avec notre maître d'hôtel. **/15 €**