

menu dessert

dessert menu

- 17 **Pré-dessert: Paillot de Chèvre d'Alexis de Portneuf, angélique confit et en gel, pois sucrés, beigne salé et poudre de céleri**

Pre-dessert: Paillot de Chèvre from Alexis de Portneuf, angelica jelly, confit angelica, fresh sweet peas, savoury donut and celery powder



- 11 **Beigne maison du moment**
Homemade donut

- 12 **Jardin éphémère: sorbet et confit de fraises, sorbet et gâteau au citron, pesto de basilic, fraises fraîches**

Transient garden: strawberry sorbet and jam, lemon sorbet and cake, basil pesto, fresh strawberries

- 14 **Souffle d'azur: entremets à l'orange sanguine, crémeux de fleur d'oranger, mousse, granité et gel à l'estragon**

Azur whispers: blood orange entremets, orange blossom cream, tarragon mousse, granité and jelly

- 13 **Rouge intense: moelleux au chocolat, confit de poivrons rouges, chantilly au piment gorria et au chocolat, coulis de framboises**

Deep red: chocolate moelleux, red pepper jam, gorria pepper and chocolate chantilly, raspberry coulis

- 14 **Cueillette: cheesecake à la vanille, confit et sorbet aux bleuets de l'île, crumble au citron, basilic frais**

Harvest: vanilla cheesecake, blueberry jam and sobet, lemon crumble, fresh basil