

Les Desserts

Fromage

Le Plateau de Fromages

Affinés par la Maison Marchand à Nancy (4 Morceaux au choix)

Confitures de chez "Autour du Pot" à Manom



13 € (*supp. Menu 4 €*)

Suggestion

Les Mirabelles de Lorraine

Pochées dans un sirop Parfumé aux Epices, Sablé Croustillant,
Gel et Sorbet Mirabelle

12 € (*supp. Menu 3 €*)

Le Nougat Glacé Maison

Accompagné de son Coulis d'Abricot

9 €

L'Entremets Craquant au Praliné

Accompagné de sa Glace Praliné

10 €

Les Profiteroles Maison

Glace Vanille Bourbon, Chocolat Chaud, Chantilly

10 €

La Fraise

En Tartelette, Crème Légère à la Vanille Parfumée à la Fleur d'Oranger,
Compotée de Fraise

12 € (supp. Menu 3 €)

Le Chocolat Noir Valhrona Taïnor 64%

Ganache Crémeuse Façon Namelaka Infusée à la Cardamome,
Espuma au Café BIO de Madagascar et Croustillant au Sésame Torréfié

12 € (supp. Menu 3 €)

Les Glaces et Sorbets « Les Frissons De Fanny »

Au choix

6 € les 2 boules 7,50 € les 3 boules

Glaces : Vanille Bourbon, Praliné, Rhum-Raisin, Barbe à Papa
Pistache, Café, Noix du Périgord

Sorbets : Citron, Framboise, Fraise, Passion, Noix de Coco,
Rhubarbe, Mirabelle, Chocolat

Le Nougat Glacé Maison

Accompagné de son Coulis d'Abricot

10 €

L'Entremets Craquant au Praliné

Accompagné de sa Glace Praliné

10 €

Les Profiteroles Maison

Glace Vanille Bourbon, Chocolat Chaud, Chantilly

10 €

L'Abricot

En Sphère Craquante, Diplomate Légère,
Insert Abricot Rôti au Miel de Lorraine et Romarin, Sorbet Abricot

12 € (supp. Menu 3 €)

Le Chocolat Valhrona « Manjari 64% »

En Finger, Mousse au Chocolat Noir, Confit de Framboise Infusé au Thym,
Biscuit Grué de Cacao, Gel et Sorbet Framboise

12 € (supp. Menu 3 €)

Les Glaces et Sorbets « Les Frissons De Fanny »

Au choix

6 € les 2 boules 7,50 € les 3 boules

Glaces : Vanille Bourbon, Praliné, Rhum-Raisin, Barbe à Papa
Pistache, Stracciatella, Noix du Périgord

Sorbets : Citron, Framboise, Fraise, Passion, Abricot,
Pêche-Verveine, Mirabelle, Chocolat