

Les douceurs de “Sa Marinada”

	<i>Petit assortiment de pâtisseries de Sa Marinada -5 pièces-</i>	9.50
	<i>Chaud-froid de crème brûlée au caramel d'orange.</i>	6.90
ⓧ	<i>Flans de jaune d'œufs confits au coulis de framboises.</i>	5.00
	<i>Gâteau au chocolat avec du coulis de framboise et des fruits.</i>	6.90
	<i>Gâteau Opéra –chocolat et crème au café-</i>	7.90
	<i>Forêt Noire –mousse au chocolat et panna cota-</i>	7.20
	<i>Crème au citron sur croquant d'amandes et fruits frais.</i>	7.20
	<i>Petits babas au marc de Champagne et glace à la vanille.</i>	8.90
ⓧ	<i>Pruneaux à l'armagnac avec de la glace à la vanille et peau d'orange confité</i>	8.90
ⓧ	<i>Mousse au yaourt avec des fruits rouges.</i>	8.50

Glaces et sorbets

	<i>Biscuit aux amandes avec du chocolat chaud.</i>	6.90
ⓧ	<i>Glace à la vanille avec du coulis aux myrtilles et fruits des bois.</i>	5.40
ⓧ	<i>Sorbet au citron et champagne.</i>	6.90
ⓧ	<i>Ananas épicée, coulis au vin noir et glace à la noix de coco.</i>	6.90
	<i>Crème au gingembre avec de la glace au chocolat.</i>	6.90

Desserts à commander au début (20 minuts)

	<i>Omelette Norvégienne</i>	11.50
	<i>Soufflé à l'orange.</i>	14.00
	<i>Soufflé au chocolat Grand Cru Guanajà.</i>	14.00
	<i>Tarte Tatin avec de la glace à la vanille.</i>	11.00
	<i>Croustillant de pommes, crème anglaise, glace à la vanille et sauce au toffee</i>	12.50
	<i>Coulant au chocolat noir.</i>	10.00

ⓧ Aptes pour cœliaques.

Tous les desserts sont élaborés par notre Chef pâtissier.

Nos prix son TTC.