

## Les douceurs de “Sa Marinada”

|   |       |
|---|-------|
| Petit assortiment de pâtisseries de Sa Marinada -5 pièces-                        | 9,50€ |
| Chaud-froid de crème brûlée au caramel d'orange                                   | 6,90€ |
| ⊗ Flans de jaune, d'œufs confits au coulis de framboises                          | 5,00€ |
| Gâteau au chocolat avec du coulis de framboise et des fruits                      | 6,90€ |
| Gâteau Opéra –chocolat et crème au café-  | 7,90€ |
| Forêt Noire – mousse au chocolat et panna cota-                                   | 7,20€ |
| Crème au citron sur croquant d'amandes et fruits frais                            | 7,20€ |
| Petits babas au marc de champagne et glace à la vanille                           | 8,90€ |
| ⊗ Pruneaux à l'armagnac avec de la glace à la vanille<br>et peau d'orange confite | 8,90€ |
| ⊗ Mousse au yaourt avec fruits rouges   | 8,50€ |

## Glaces et sorbets

|   |       |
|---|-------|
| Biscuit aux amandes avec du chocolat chaud                  | 6,90€ |
| ⊗ Glace à la vanille avec du coulis aux myrtilles et fruits | 5,40€ |
| ⊗ Sorbet au citron et champagne                             | 6,90€ |
| ⊗ Ananas épicée, coulis au vin noir et glace de coco        | 6,90€ |
| Crème au gingembre avec de la glace au chocolat             | 6,90€ |

## Desserts à commander au début (20 minuts)

|  |        |
|--|--------|
| Omelette Norvégienne   | 11,50€ |
| Soufflé à l'orange   | 14,00€ |
| Soufflé au chocolat Grand Cru Guanajà  | 14,00€ |
| Tarta Tatin avec de la glace à la vanille  | 11,00€ |
| Croustillant de pommes, crème anglaise, glace à la<br>vanille et sauce au toffee | 12,50€ |
| Coulant au chocolat noir avec glace aux noisettes                                | 12,00€ |

⊗ **ptes pour céliaques.**

**Tous les desserts sont élaborés par notre Chef pâtissier.**

Nos prix son TTC.

