

LES DOUCEURS DE “SA MARINADA”

<i>Petit assortiment de pâtisseries de Sa Marinada (5 pièces)</i>	11,50€
⊗ <i>Pruneaux à l'armagnac avec de la glace à la vanille</i>	10,00€
<i>Chaud-froid de crème brûlée au caramel d'orange</i>	7,50€
⊗ <i>Flans de jaune, d'œufs confits au coulis de framboises</i>	6,00€
<i>Gâteau au chocolat avec du coulis de framboise et des fruits</i>	8,50€
<i>Gâteau Opéra –chocolat et crème au café–</i>	10,50€
<i>Petits babas au marc de champagne et glace à la vanille</i>	10,00€

GLACES ET SORBETS

<i>Biscuit aux amandes avec du chocolat chaud</i>	7,90€
⊗ <i>Glace à la vanille avec du coulis aux myrtilles et fruits</i>	7,00€
⊗ <i>Sorbet au citron et champagne</i>	6,90€

FRUIT

⊗ <i>Salade de fruits de saison</i>	8,50€
⊗ <i>Mousse de yaourt et fruits rouges</i>	8,50€
<i>Crème au citron sur lit croustillant d'amandes et fruits frais</i>	9,50€

DESSERTS A COMMANDER AU DEBUT (20 MINUTS)

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

⊗ **Aptes pour céliaques.**
Tous les desserts sont élaborés par notre Chef pâtissier.

Nos prix son TTC.

