

DESSERTS

LA POMME Pommes, cidre, granola, calvados, crème fermière de la Maison Borniambuc	24
L'OPALINE Fraises fraîches, rhubarbe pochée, gelée de basilic, crémeux au citron, jus de fraise à la vanille Bourbon	24
LE LIÉGEOIS Café, chocolat noir 70%, chicorée, Baileys, crème à la vanille, biscuit au cacao et au caramel beurre salé	24
LE MILLE-FEUILLE Feuilletage caramélisé, caramel au beurre salé, vanille, pop-corn	24

CARTE ÉLABORÉE PAR
MOHAMED OUCHBAKOU, CHEF
PATISSIER DE LA COLLECTION
SAINT-SIMÉON, ET SA BRIGADE

Tous nos plats sont « Fait Maison » et sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Les informations sur les allergènes sont disponibles sur simple demande.

Nos produits sont issus de l'agriculture locales ; ils peuvent varier ponctuellement en fonction des saisons et de la production des artisans

