


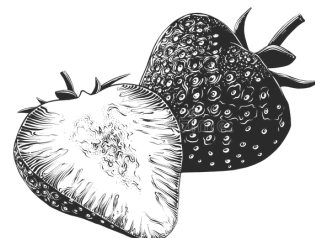
Les
Desserts



Erwan Grenouilleau Pavageau
Chef pâtissier



|| PLANCHE DE FROMAGES CORSES **18**
Tomme de chèvre "Arbori"
& brebis "Sartésinu"



|| LA FRAISE & LAIT RIBOT **15**
Fraises semi-confites - sorbet fraise
Crème lait ribot - meringue au maïs grillé

LE CHOCOLAT & LA FRAMBOISE **17**
Crèmeux chocolat Michel Cluizel Vila Gracinda
Confit framboise - crumble amandes / chocolat
Sorbet framboise

Dessert imaginé à partir de sa tablette de chocolat
"Exploração"
créée à son nom après avoir gagné le concours
Michel Cluizel by Sofitel

LE CITRON & LA NÉPITA **16**
Tartelette maison au sarrasin
Crème citron Kalamansi & marmelade
Biscuit sarrasin - mousse népita



LA VANILLE & LE CAFÉ **16**
Espuma lacté - diplomate vanille Bourbon
glace café des Indes - praliné noisette café



|| GLACES **4**
(À L'UNITÉ)

Parfums glaces: Chocolat Guanaja - Café des Indes
Vanille Bourbon - Caramel salé - Pistache
Parfums sorbets: Framboise - Fraise
Mangue Alfonso Impala
Citron jaune - Pamplemousse



|| Plats disponibles dans votre demi-pension

*Pour mieux vous conseiller, merci de nous faire part de vos restrictions alimentaires
La carte des allergènes est à votre disposition. Prix en euros, taxes et service compris.*