



LE FROMAGE

Croustillant de reblochon au lard et pavot bleu
Ou
Feuilleté de Munster au cumin, salade de mesclun
Ou
Plateau de 2 ou 3 variétés de fromages Ferme de «La Cabriole»
Petit pain aux graines de lin

LES DESSERTS A L'ASSIETTE

Madeleine au miel d'acacia, petit pot d'agrumes et beurre d'orange
Ou
Le Fraisier
Ou
Carpaccio d'ananas au safran de Puylaurens, tuile sésame et sorbet ananas
Ou
Parfait au pamplemousse, sorbet agrumes
Ou
Crumble, mousseline au citron vert et meringue au miel
Ou
Moelleux au cassis et poire Williams pochée au vin rouge
Ou
Verrine façon tarte au citron jaune à l'huile de basilic
Ou
Saint-honoré revisité aux fruits rouges
Ou
Glace au fromage blanc, confiture de vieux garçon, croquant amande
Ou
Tartelette au Guayaquil sirop de menthe fraîche sorbet cacao

LES DESSERTS ENTREMETS

Entremet poire-caramel, passion-coco, framboise, tout chocolat
rond 8 parts, carré 25 parts, rectangle 50 parts

Feu de Bengale, inscription personnalisée, support de présentation

