

# Les Desserts

La tarte fine aux « Brimbelles sauvage » des Vosges,  
sorbet au parfum d'herbes fraîches 53€

Les Grosses cerises Burlat marinées au pinot noir d'Alsace,  
amandes amères et brioche tiédie au jus de cerises 53€

L'Arlequin de rhubarbe de Saint-Riquier, à la baie deatak,  
crème glacée marbrée au fromage blanc et huile de tagète 53€

Le Chocolat 75% Cubain « Nicolas Berger »,  
poivre blanc de Penja en délicate mousse  
et grué de cacao en crème glacée 59€

Chef pâtissier Jordan Gasco  
élu Pâtissier de l'année 2022 par le magazine « Le Chef »