

Les Desserts

Feine Tarte mit schwarzen Feigen aus der Provence,
Feigenblatteis, marmoriert mit Brombeeren 53€

In elsässischem Pinot Noir marinierte Burlat-Kirschen,
Bittermandeln und lauwarme Brioche mit Kirschjus 53€

Rhabarber-Arlequin aus Saint-Riquier mit Batak-Beere,
marmoriertes Eis aus Frischkäse und Tagetes-Öl 53€

Kubanische 75 % Schokolade „Nicolas Berger“,
feine Mousse mit weißem Penja-Pfeffer
und Kakaonibs als Eiscreme 59€

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