



LES VINS DOUX (8CL)

BLANC

Domaine des Bernardins - 2017	10
Château Saint-Sauveur - Cuvée des Moines - 2020	8

ROUGE

Domaine de Fenouillet - 2022	8
La Préceptorie - Grenat - 2014	8

EAUX DE VIE (4CL)

Poire Williams	16
Mirabelle Manguin	16
Caraxès Manguin	18

LIQUEURS (4CL)

Verveine du Forez	11
Farigoule Manguin	12
Lavande Manguin	10
Chartreuse verte / jaune	20



DESSERTS

Abricots de Provence confits au romarin, sorbet amandes, crumble <i>Rosemary-infused Provence apricots, almond sorbet, crumble</i>	15
---	----

Nougat glacé aux amandes de Bedoin, crumble à la cire d'abeille, gelée de propolis <i>Frozen nougat with Bedoin almonds, beeswax crumble, propolis jelly</i>	18
--	----

Génoise au chocolat noir, sorbet et textures de framboise, Kombucha maison <i>Dark chocolate genoise, raspberry sorbet and textures, housemade Kombucha</i>	16
---	----

Soufflé aux figes noires de Caromb, son sorbet à la menthe <i>Caromb black fig soufflé, its mint infused sorbet</i>	16
--	----

 Sorbet au fromage blanc façon Gelato à partager <i>Fromage blanc Gelato-style sorbet to share</i>	28
--	----

Condiments gourmands : Sauce chocolat noir - Fruits frais de saison - Caviar de fraise au basilic - Huile d'olive de Caromb, fleur de sel de Camargue - Caramel au tagète-passion - Muesli aux fruits secs, miel de Bédoin - Brunoise de pêche à la fleur de sureau - Coulis de poivron rouge au poivre - Abricots rôtis au romarin - Crumble au cacao

Delicious condiments : Dark chocolate sauce - Fresh seasonal fruits - Strawberry basil caviar - Caromb olive oil, Camargue fleur de sel - Marigold passion caramel - Crunchy dried fruit muesli, Bédoin honey - Elderflower flavoured peach Brunoise - Red & black pepper coulis - Rosemary roasted apricots - Cocoa crumble

**TABLEAU DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE
PRIX NETS EN EUROS | TAXES ET SERVICES COMPRIS**

ALLERGENS LIST AVAILABLE UPON REQUEST | PRICES IN EURO
TAXE AND SERVICE CHARGES INCLUDED



 végétarien  végan