



Carte des desserts

*Les desserts sont à commander, si possible, en début de repas.
Certains nécessitent 30 minutes de préparation. Merci.*

<i>Tarte aux noix</i>	<i>12€</i>
<i>Panaché de sorbets maison ou glaces</i>	<i>12€</i>
<i>Macaron à la châtaigne, glace châtaigne</i>	<i>12€</i>
<i>Crumble de pommes cuites au four, brousse des Causses sucrée aux zestes d'orange</i>	<i>12€</i>
<i>Gratin de fruits rouges et son coulis</i>	<i>12€</i>
<i>Coupe Cévenole (Glace châtaigne, chantilly, liqueur de Rhum)</i>	<i>12€</i>
<i>Nougat glacé maison</i>	<i>12€</i>

Glace artisanale de notre fournisseur Mr Antolin à Béziers.

*Certains de nos plats peuvent contenir des allergènes,
dont la liste est à votre disposition à la réception.*