

# les Quatre Saisons

## Desserts

Pour connaître tous les allergènes  
présents dans nos plats.



APPLICATION MOBILE



Conception DDD 06/2019



## *Desserts*

### Millefeuille framboise

[Sablé breton, ganache, compote de fraise]

10,00 €

### Le palet noisette du Grand Hôtel

[Biscuit, mousse noisette, sauce chocolat amer  
et chips au grué de cacao]

10,00 €

### Tartelette chocolat, crème brûlée café et glace vanille

10,00 €

### Dôme ivoire

[crème légère vanille, chocolat blanc,  
citron vert, framboise, coulis fruits rouges]

10,00 €

### Tartelette aux deux citrons et coulis framboise

[tartelette citron et citron vert,  
meringue italienne et coulis framboise]

10,00 €

### Café gourmand

9,00 €

## *Desserts*

### Raspberry millefeuille

[Britain shortbread, ganache cream, stewed strawberries]

10,00 €

### The Grand Hôtel hazelnut fudge biscuit

[biscuit with hazelnut mousse,  
bitter chocolate sauce and cocoa nib]

10,00 €

### Chocolate tartlet, coffee crème brûlée and vanilla ice cream

10,00 €

### Ivory dome

[vanilla light cream, white chocolate,  
lime, raspberry and red fruit sauce]

10,00 €

### Lemon and lime tartlet with raspberry coulis

[lemon and lime tartlet with italian meringue  
and raspberry coulis]

10,00 €

### Gourmet coffee

9,00 €