



MENU IN YOUR LANGUAGE

e-RestaurantNFC
Le Magic

www.e-OfficeNFC.com

POUR CONNAÎTRE LES ALLERGÈNES
PRÉSENTS DANS NOS PLATS.



APPLICATION MOBILE
e-pack
allergènes

LES

DESSERTS

DU RESTO

ARTOUCHE
GROUPE

Conception DDD -01.05.2019



DESSERTS

Millefeuille framboise

(Sablé breton, ganache
et compote de framboises)

7,00 €

Le palet noisette du Grand Hôtel

(Biscuit, mousse noisette, sauce chocolat amer
et chips au gruë de cacao)

7,00 €

Tartelette chocolat, crème brûlée café et glace vanille

7,00 €

Dôme ivoire

(crème légère vanille, chocolat blanc,
citron vert, framboise, coulis fruits rouges)

7,00 €

Tartelette aux deux citrons et coulis framboise

(tartelette citron et citron vert,
meringue italienne et coulis framboise)

7,00 €

Café gourmand

6,00 €

DESSERTS

Raspberry millefeuille

(Britain shortbread, ganache cream
and stewed raspberries)

7,00 €

The Grand Hôtel hazelnut fudge biscuit

(biscuit with hazelnut mousse,
bitter chocolate sauce and cocoa nib)

7,00 €

Chocolate tartlet, coffee crème brûlée and vanilla ice cream

7,00 €

Ivory dome

(vanilla light cream, white chocolate,
lime, raspberry and red fruit sauce)

7,00 €

Lemon and lime tartlet with raspberry coulis

(lemon and lime tartlet with italian meringue
and raspberry coulis)

7,00 €

Gourmet coffee

6,00 €