

Le Pavillon du Golf



Carte des Desserts *Dessert Menu*

Conception DDD - 09/2018



Les Desserts

Desserts

ASSIETTE DE FROMAGES 7,00 €
Cheese plate

CAFÉ GOURMAND 9,00 €
Courmet coffee

ÉCLAIR POMME TATIN 9,00 €
et glace vanille
Apple Tatin éclair with vanilla ice cream

ŒUF GLACÉ COCO 9,00 €
velouté tonka et noix de coco grillée
*Iced coconut egg with tonka cream
and grilled coconut*

ÉCLAIR CRÉMEUX CHOCOLAT 9,00 €
et sorbet cacao
Chocolate creamy éclair with cocoa sorbet

Les Glaces et Sorbets

Ice creams & Sorbets

Coupe / Bowl

1 boules 2,40 €

2 boules 4,20 €

3 boules 6,50 €

Supplément chantilly 0,50 €

Nous avons sélectionné pour vous une glace artisanale élaborée par un "Maître Artisan Glacier" situé au cœur des Alpes. C'est grâce à une sélection rigoureuse des matières premières les plus nobles que Glaces des Alpes vous propose des produits de référence.

We have selected ice creams traditionall made by a "Master Artisan Glacier" in the heart of the Alps. "Glaces des Alpes" offers reference products through a rigorous selection of the best fruits and finest raw materials.



Les Glaces

Ice creams

VANILLE

À la vanille Bourbon, au beurre d'Echiré et aux œufs
Bourbon vanilla, with eggs and Echiré butter.

CARAMEL BEURRE SALÉ

Au caramel, au beurre et au sel de Guérande
Guérande salted butter caramel.

CHOCOLAT

Au cacao et cœur de Guanaja Valrhona
Cocoa with heart of Guanaja Valrhona.

CAFÉ

Au café 100% Arabica / 100% Arabica coffee.

NOIX DE COCO

À la noix de coco avec coco râpée
Coconut with grated coconut.

TARTE CITRON MERINGUÉE

Au citron avec inclusions de meringue
Lemon with meringue inside.

Les Sorbets

Sorbets

ANANAS

Ananas du Costa Rica, 59% de fruits
Costa Rica pineapple - fruits 59%.

CITRON

Citron de Sicile, 29% de fruits
Sicily lemon - fruits 29%.

FRAISE

Fraise Sengana, 62% de fruits
Sengana strawberry - fruits 62%.

FRAMBOISE

Framboise, 52% de fruits
Raspberry - fruits 52%.

MANGUE

Mangue Alphonso, 45% de fruits
Alphonso mango - fruits 45%.