

Elaboré par notre Chef Pâtissier  
*Jean-Christian CHEVALIER*

- Le savarin flambé devant vous, au Marc de notre Bourgogne, poêlée de raisins confits, glace raisin et Marc de Chez Briottet
- Soufflé chaud à la luzerne de nos prairies, velours au miel de Mr. Raulin (71), glace au foin de Crau
- Sphère de meringue aux abricots marinés à la verveine, souplesse verveine glacée
- Retour des fruits du jardin préparés au jus de framboises, sorbet mousseux à la fleur de berce

**Dessert: 19 €**