
SORBETS, ICE-CREAMS AND DESSERTS

melon sorbet ☒	
on Cantaloupe melon cream and compressed diced cucumber	€8.50
chocolate ice cream + vanilla ice cream	
Sichuan pepper spiced chocolate sauce and crispy biscuit	€8.50
fresh fruit ☒	
mosaic of fresh peeled fruit	€11.00
creamy lemon	
with meringue ice cream with orange reduction and strudel	€10.00
Catalan custard cream in our own way	
Catalan custard cream foam, caramel ice-cream and lemon candies	€10.00
cheesecake	
raspberry cheesecake with raspberry terrine and stewed red fruits	€10.00
wild strawberry cream slice	
crispy puff pastry, low-sugar cream and wild strawberries	€11.00
updated traditional apple tart tatin	
caramel apple, green apple ice cream and spiced toffee	€10.00
chocolate ravioli	
as an emulation of the traditional “bread with oil, chocolate and salt”	€11.00
hazelnut coulant (preparation 15 min)	
accompanied by a passion fruit ice cream	€11.00
artisan cheeses ☒	
assortment of fine cheeses with toasted five-cereal bread and quince	€13.50

☒ gluten free

some desserts can be adapted to be gluten-free. Please, ask your waiter.

SORBETS, GLACES ET DESSERTS

sorbet au melon ☒	
sur crème de melon Cantaloup et dés de concombre sous vide	8.50 €
glace au chocolat + glace à la vanille	
sauce au chocolat épicée au poivre de Sichuan et biscuit croustillant	8.50 €
fruits frais ☒	
composition de fruits frais de la saison	11.00 €
crémeux au citron	
et sa glace meringuée à la réduction d'orange et strudel	10.00 €
crème catalane à notre façon	
écume de crème catalane, glace à la caramel et friandises au citron	10.00 €
cheesecake aux framboises	
sa terrine de framboises et fruits rouges étuvés	10.00 €
millefeuille aux fraises des bois et sa chantilly	
pâte croustillante, chantilly peu sucrée et fraises des bois du Maresme	11.00 €
actualisation de la traditionnelle tatin aux pommes	
pomme au caramel, glace à la pomme verte et toffee épicé	10.00 €
raviolis au chocolat	
en émulant le traditionnel "pain à l'huile, chocolat et sel"	11.00 €
coulant de noisette	
accompagné d'une glace au fruit de la passion	11.00 €
fromages affinés ☒	
plateau de fromages affinés et ses toasts de pain aux cinq céréales	13.50 €

☒ gluten free

certaines desserts peuvent s'adapter de manière à ce qu'elles ne contiennent pas de gluten. Veuillez demander à votre serveur.