

# Desserts

DESSERTS



**New - York's Cheesecake et Son Coulis  
( Chocolat-Noisette, Fruits Exotiques ou Caramel )**

*New York's cheesecake and its coulis  
( choco-hazelnut, exotic fruits, or caramel )*

12€

**Mi-cuit au chocolat noir et sa crème glacée aux pralines roses**

*Dark chocolate mi-cuit with pink praline ice cream*

12€

**Forêt noire déstructurée : Biscuit cacao au Kirsch, ganache chocolat noir, crème montée à la vanille, compotée de griottes, et crème glacée aux cerises confites Amarané**

*Black forest Deconstructed : Cacao biscuit with Kirsh, dark chocolate ganache, vanilla whipped cream, sour cherry compote, and Amarena cherry ice cream*

12€

**Champignon d'automne : Poire pochée, ganache praliné-noisette, streusel noisette et gel à la poire**

*Autumn mushroom : poached pear, hazelnut praline ganache, hazelnut streusel and pear jelly*

12€

**Nougat glacé au pop corn caramélisé et crumble**

*Ice nougat with caramelized popcorn and crumble*

12€

**Café gourmand**

*Gourmet coffee*

12€

PAR NOTRE CHEF  
CHRISTOPHE BACHI

Service compris - TVA 10% - Service included - VAT 10%

## NOS THÉS

Collection « Mariage Frères »

Earl Gray French Blue (Thé noir).....	8
Darjeeling Himalaya (Thé noir).....	8
Thé Vert Marco Polo (Thé vert).....	8

## LES DIGESTIFS

Sambuca 4cl .....	12
Mirabelle Eau de vie 4cl .....	12
Framboise Eau de vie 4cl .....	12
Manzana 4cl .....	12
Armagnac VSOP 4cl .....	12
Calavados 4cl .....	12
Hennessy VSOP 4cl .....	12
Hennessy XO 4cl .....	14
Get 27 4cl .....	14
Get 31 4cl .....	14
Amaretto Disaronno 4cl .....	14
Limoncello 4cl .....	14
Baileys 4cl .....	14
Grappa 4cl .....	14
Poire Williams 4cl .....	14



PAR NOTRE CHEF  
CHRISTOPHE BACHI

Service compris - TVA 10% - Service included - VAT 10%



L'ECRIN  
RESTAURANT - PLAGE - LOUNGE BAR