

## DESSERTS 34€

### FIGUE

Sablé Breton confit au shiso rouge et riz torréfié, parfum de badiane

### RETOUR D'ENFANCE

Croquant de sarrasin torréfié, cidre chaud

### GRAIN DE CAFÉ

Crème glacée au sirop de merisier, sucre galabé

### L'ORANGE

L'interprétation de l'œuf « vigneron », poivre de Voatsiperifery et gingembre

### LE CHOCOLAT

Pépité du Brésil, sauce chocolat infusée au maté

Chaque thé et infusion de notre carte nécessite un temps spécifique de préparation variant de 7 à 10 minutes afin d'exprimer toutes ses qualités.