

Les Glaces

Pour l'été, pour toute l'année, nous vous proposons une gamme de glaces pour toutes les occasions. Une palette de parfums et de couleurs pour égayer la fin de vos repas. Des parfums classiques et savoureux, en passant par des saveurs plus originales, laissez-vous tenter.

Ces préparations sont refroidies, en mouvement continu pour éviter la formation de gros cristaux de glace, dans une machine appelée sorbetière ou turbine à glace.

Les Crèmes Glacées :

Nos crèmes glacées sont élaborées à partir de crème et de lait. On y ajoute du sucre, des pulpes de fruits, des arômes naturels (pâte de pistache, nougat,...) et parfois des jaunes d'œufs.

- Vanille,
- Chocolat Noir,
- Pistache,
- Vanille, raisin et rhum,
- Verveine,
- Vanille, coulis caramel à la fleur de sel et amandes caramélisées.

Les Sorbets :

Le sorbet est un mélange de sirop de sucre et de pulpe de fruit, ou d'un arôme naturel, ou d'un alcool.

- Fraise,
- Pomme verte / Manzana,
- Abricot,
- Cassis,
- Citron Jaune,
- Framboise,
- Exotique (mangue, passion, banane et citron vert),
- Myrtille,
- Pina Colada (Ananas, coco et citron vert).

Nos crèmes glacées et nos sorbets sont disponibles en pot de 470 ml au tarif 7€00 afin de compléter un dessert.

Les Entremets :

Nos entremets glacés, en taille unique de 6 personnes, pour une fin de repas toute en fraîcheur. Tarif unique : 26€00.pour les ronds de 6 personnes.

- Méridionale : Sorbet abricot, nougat glacé, coulis abricot/orange et biscuit moelleux amande.
- Fleur Rose : Crème glacée vanille, sorbet fraise, coulis framboise/cassis et meringue.
- Aloysia : Crème glacée chocolat, parfait glacé verveine, coulis myrtilles/verveine et sablé chocolat.

Pour la dégustation de nos glaces à la bonne température, pour un maximum de goût, pour une texture crémeuse et onctueuse, nous vous conseillons de mettre vos desserts glacés 20 à 30 minutes au réfrigérateur.