

Je suis ravie de vous faire découvrir mon univers sucré,  
pensé pour éveiller vos papilles et vous offrir des instants de douceur.

Chaque dessert est conçu comme une invitation  
à explorer des saveurs uniques, élaborées à partir  
d'ingrédients locaux et de saison, choisis avec soin.

Ma démarche repose sur  
l'équilibre parfait entre textures et goûts:  
le croquant se mêle au fondant pour créer  
des moments gourmands inoubliables.

Nos douceurs se déclinent autour  
de chocolats riches et intenses,  
de fruits de saison qui apportent une touche de fraîcheur,  
et de créations légères et aériennes qui fondent délicatement en bouche.

À travers ces recettes,  
j'aime raconter des histoires et offrir des expériences qui marquent.  
Chaque bouchée traduit ma passion pour les saveurs  
délicates et mon envie de vous emmener dans un voyage gourmand,  
où légèreté et raffinement se rejoignent.

Bienvenue dans cet univers sucré,  
où la douceur se mêle à l'élégance.  
Laissez-vous séduire par notre menu et vivez  
une expérience culinaire mémorable.

*Manon Santini*

## DOUCEURS

- B** **Pizzetta au chocolat Jivara, noisettes du Piémont** 38  
**caramélisées** E, G, D, N, SE, SO  
*Jivara chocolate pizzetta with caramelized Piedmont hazelnuts*  
*World Champion Pizza Dessert in 2019 by Manon Santini*
- B** **Crêpes dentelles, crème légère à la pistache de Sicile** G, E, D, SU 14  
*Crêpes dentelles, light cream with Sicilian pistachio*
- B** **Tropézienne à la vanille de Madagascar** E, G, D 14  
*Madagascar vanilla Tropézienne*
- Tarte soufflée au chocolat noir Guanaja 70%, croustillant** 16  
**à la noix de coco** E, D, N, G  
*Dark Chocolate Guanaja 70% Soufflé Tart, with crispy coconut*
- Sablé croustillant, crémeux au citron vert & meringue flambée** G, E, D, SU 14  
*Crispy shortbread, lime cream, & torched meringue*
- Affogato au café Arabica, glace vanille, praliné noix de pécan** E, D, N, G 14  
*Arabica coffee affogato, vanilla ice cream, pecan praline*
- Fruits frais de saison** 41  
*Seasonal fresh fruits*
- Glaces: vanille, chocolat, café** G, E, D 6  
*Ice creams: vanilla, chocolate, coffee*
- Sorbets: citron, fraise, coco** G, E 6  
*Sorbets: lemon, strawberry, coconut*

*Corporate Chef: Rocco Seminara*  
*Executive Chef: Joseph Kahat*

**B** **Worldwide Signature Dishes**

D - DAIRY | G - GLUTEN | E - EGGS | N - NUTS | P - PEANUTS  
SE - SESAME | SO - SOYA BEANS | SU - SULPHITES



“ If you didn’t post it, it didn’t happen.”

@Bagatelleathens

