

Je partage mon **univers gourmand** pour éveiller vos papilles et offrir des instants de pure **douceur**. Chaque dessert est une invitation à l'évasion, imaginé avec passion à partir des meilleurs ingrédients, en privilégiant les **produits locaux** et de saison.

Je sélectionne des **saveurs fines**, soigneusement équilibrées, et j'associe **textures croquantes et fondantes** pour créer des émotions à chaque bouchée.

Notre carte sucrée vous propose un voyage sensoriel autour : de **chocolats intenses et veloutés**, pour un moment riche et enveloppant, de **fruits de saison** gorgés de soleil, qui apportent **fraîcheur et éclat**, de créations légères et aériennes, pensées comme un souffle de vent sur la dune.

Je suis heureuse de vous faire découvrir des douceurs qui allient **finesse, émotion et simplicité**.

Chaque dessert raconte une histoire : celle d'un lieu, d'une saison, d'une inspiration, et vous transporte dans mon univers.

Mes créations sucrées sont une ode à **la gourmandise, à la nature** et à la création de **souvenirs inoubliables**.

Bienvenue dans l'**univers sucré de Manon**.

Laissez-vous séduire par les délices de notre carte et vivez une expérience gustative pleine de **poésie et de sincérité**.

Manon Santini

DOUCEURS

- B** **Pizzetta au chocolat Jivara, noisettes caramélisées** E, G, D, N, SE, SO 42
Jivara chocolate pizzetta with caramelized hazelnuts
World Champion Pizza Dessert in 2019 by Manon Santini
- B** **Tropézienne à la vanille de Madagascar** E, F, G, D, SO 19
«Tropézienne» brioche cake, filled with a delicate Madagascar vanilla cream
- B** **Crêpes dentelles, crème légère au rhum ambré,** 16
Dulce de leche G, E, D, SU
Crêpes dentelles, light cream with amber rum, dulce de leche
- Beignets croustillants à la fleur d'oranger,** 16
sauce chocolat au lait, gingembre G, E, D, N
Crunchy orange blossom fritters with milk chocolate and ginger sauce
- Fruits frais de saison du verger** 28
Seasonal fresh fruits from the garden
- Glaces : vanille, chocolat, café** E, G, D, N, SO 4
Ice cream : vanilla, chocolate, coffee
- Sorbets: citron, fraise, coco** E, G, D 4
Sorbet: lemon, strawberry, coconut

Corporate Pastry Chef: Manon Santini

Executive Chef: Rémi Chevallier

" If you didn't post it, it didn't happen."

@Bagatellemontaukmarina

B Worldwide Signature Dishes

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS - MALONGO

Espresso	5	Café Crème - Latte	8
Noisette - Espresso Macchiato	6	Cappuccino	8
Café Allongé - Americano	5	Double Espresso	8

THÉS - Dammann sélection

English Breakfast, Earl Grey, Pepper Mint, Camomille, Lemon and Ginger, Pomegranate and Raspberry	8
--	---

RHUMS

Diplomatico Reserve	24
Zacapa 23	25
Zacapa X.O	45

WHISKYS

Chivas 18 Yr	30
Macallan 18 Yr	130
Johnnie Walker Blue label	120

COGNACS

Hennessy X.O	80
Remy Martin Louis XIII	250

LIQUEURS

Limoncello Antinori	16
Grappa	16

Tous nos prix sont en US Dollars
All our prices are in US Dollars

A service charge of 20% will be automatically applied to parties of 12 or more and will be distributed to the Bagatelle Gosman's Montauk Team.