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

Ⓑ **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

Ⓑ **Tropézienne à la vanille de Madagascar** E, F, G, D, SO **19**
«Tropézienne» brioche cake, filled with a delicate Madagascar vanilla cream

Ⓑ **Crêpes dentelles, crème légère au rhum ambré,**
Dulce de leche G, E, D, SU **16**
Crêpes dentelles, light cream with amber rum, dulce de leche

Beignets croustillants à la fleur d'oranger,
sauce chocolat au lait, gingembre G, E, D, N **16**
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 & basilic, coco E, G, D **4**
Sorbet : lemon, basil & strawberry, coconut

Corporate Pastry Chef : Manon Santini
Executive Chef : Rémi Chevallier

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

Ⓑ **Worldwide Signature Dishes**

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

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

Gratuity of 20% will be automaticly applied to parties of 12 or more.