



• DESSERTS •

Aristé

crèmeux miel, compotée poire, sablé
honey pear shortbread

11

Ambassadeur

entremet praliné noisette, passion, chocolat
passion fruit, chocolate cake

12

Brioche perdue

agrumes, glace ricotta marron
french toast brioche, citrus, chestnut

10

Pommes rôties

chocolat blanc crumble pistache sauge
roasted apples, white chocolate, pistachio sage

10

• LES GLACES ARTISANALES DE FIFINE •

Atelier de glacerie des Hautes-Alpes.
Recettes élaborées par Gérard Cabiron, MOF



Les douceurs alcoolisées 12

Le colonel : 3 boules citron, vodka

La williamine : 3 boules poire, eau de vie de poire

La Blueberry Hill : 1 boule génépi 1 myrtille, 1 framboise, génépi

Les coupes glacées 9

Chocolat liégeois : 2 boules chocolat, 1 boule vanille, chantilly maison, chocolat

Cookie Crunch : 2 boules vanille, 1 boule caramel, pâte à cookie maison, sauce caramel

Coupe fruits rouges : 2 boules framboise, 1 boule cassis, coulis fruits rouges, chantilly

Les parfums 2 boules 5,50 / 3 boules 8

Les sorbets : framboise, poire Williams, citron vert, mangue, cassis, myrtille

Les crèmes glacées : vanille de Madagascar, pistache, caramel, chocolat noir,
crème fraîche, coco, génépi

Pour accompagner vos glaces 1€
caramel au beurre salé, chocolat, chantilly

