

LA RANDO

CARTE DES DESSERTS & GLACES

Nos crèmes glacées

Crème glacée caramel maison
au beurre de montagne et fleur de sel

Crème glacée au chocolat noir de Tanzanie
avec copeaux de chocolat

Crème glacée pâte 100% pistache
de Sicile

Crème glacée rhum ambré et raisins blonds
d'Afrique du Sud

Crème glacée infusée café 100% arabica
torréfié IGP de Colombie

Crème glacée pures gousses de vanille
de Madagascar

Crème glacée spéculoos
avec morceaux de biscuits

Crème glacée pâte de marron d'Aubenas
Maison Imbert

Crème glacée génépi
Maison Guillaumette

Une glace d'un grand maître Artisan glacier.



 Gérard Cabiron
Meilleur Ouvrier de France
desserts glacés

Nos sorbets

Sorbet fraise senga
sengana

Sorbet citron

Sorbet poire Williams
du Côteau Lyonnais

Sorbet aux myrtilles
sauvages

- Nougat glacé (fait maison) à base de crème glacée, grains de pralin, fruits confits, accompagné de son coulis de caramel beurre salé ou fruits rouges
- Croquantin vanille composé de glace vanille aux œufs avec un cœur de meringue entouré de grains de pralin, nappage caramel beurre salé.
- Tarte citron meringuée
- Tarte aux myrtilles
- Duo de chocolats : Brownie (fondant au chocolat noir avec morceaux de noix de pécan), Moelleux chocolat cœur coulant caramel au sel de Guérande
- Maxi cookie : nature (pépites de chocolat au lait) ou triple chocolat

PRIX TTC

6,50 €

6,50 €

6,50 €

6,50 €

6,50 €

3,80 €