

# Desserts

<i>Pastilla au chocolat</i>	95 Dh
Feuille de pastilla, ganache au chocolat et aux épices, pruneaux et abricots caramélisés, coulis de caramel	
<i>Riz au lait Beldi façon crème brûlée</i>	80 Dh
Riz au lait à la vanille, cassonade, cannelle	
<i>Vacherin glacé aux fruits rouges</i>	95 Dh
Tartelette de meringue, fruits rouges, boule de glace vanille de Madagascar	
<i>Tiramisu amlou</i>	90 Dh
Mascarpone, boudoir, sirop à l'argan, ganache amlou	
<i>Eclair à la gazelle</i>	85 Dh
Pâte à choux, crème pâtissière à la corne de gazelle	
<i>Sphère au chocolat</i>	90 Dh
Sphère de chocolat noir, crème diplomate, fruits secs, chocolat chaud aux épices	
<i>Chakhchoukha</i>	85 Dh
Pommes fondantes au safran, feuille de pastilla boule de glace corne de gazelle	
<i>Assiette de pâtisseries traditionnelles (6pcs)</i>	85 Dh
Pâtisseries confectionnées sur place à la main en respectant les recettes traditionnelles	
<i>Fruits frais coupés</i>	90 Dh
Fruits de saison découpés minute	
<i>Duo de glaces artisanales</i>	85 Dh
Citron, mangue, framboise, chocolat noir, pistache, vanille de Madagascar, chocolat au lait, fraise, café nos nos, corne de gazelle, amlou, noix de coco, yaourt, caramel au beurre salé	