

MEAT CUTLERY CHEF PIZZA  
MEDITERRANEAN HOT SUNSHINE PALM  
RELAX BLUE WINE WHISKY AP  
BOISY CALM SEAFOOD FISH  
VIEW PREMIUM COCKTAIL CIO  
E SOUND SPACES DIFFERENT  
CASUAL SEA ART SERVICE MODE  
TEMPTATION CELEBRATION

## MENU

The Cliff  
R e s t a u r a n t

## DESSERT

LOBSTER SAKE MIXOLOGY  
FRESH FARMERS GREEN FRIENDS  
LUXURY SELECTION TRENDY FOOD  
COMFORT SOFA CONFORT DEPTH  
THE CLIFF BELUGA DISH CUISINE  
LUXURY CHAMPAGNE GASTRONOMY



## Coussin Chocolat Fruits Rouges

**Mousse au chocolat noir, ganache au chocolat, gelée de fruits rouges, crumble au chocolat.**  
*Dark chocolate mousse, chocolate ganache, red fruit jelly, chocolate crumble.*

17

## Cheese Cake

**Biscuit petit beurre, crème de fromage blanc, coulis de fruits rouges et sorbet fruits rouges.**  
*Butter biscuit, cream cheese, red berries coulis and red berries sorbet.*

17

## Crêpe Suzette

**Crêpe aux argumes et Grand Marnier, crème brûlée aux argumes, sorbet aux argumes.**  
*Citrus and Grand Marnier crêpe, citrus crème brûlée and citrus sorbet.*

15

## Sliced Fruits

**Assortiment de fruits d'ici et d'ailleurs en lamelles.**  
*Exotic and local fruits in slices.*

18

## Samossa Au Choco Noisette

**Feuille de brik à la ganache de chocolat et brisures de noisettes, crème brûlée au gianduja, sorbet noisette nougatine.**  
*Brik pastry with chocolate ganache and powdered hazelnut, gianduja crème brûlée, hazelnut and nougatine sorbet.*

15

## L'Opéra

**Biscuit Jaconde, crème au beurre café, ganache chocolat, soupe glacée façon B52, sorbet cacao et fèves tonka.**  
*Jaconde cookie, coffee cream, chocolate ganache, B52 shot with a twist, cocoa and tonka bean sorbet.*

17

## Les Barres en Glace

**Assortiment de glaces aux parfums de l'enfance; Mars, Twix, Snickers...**  
*A mix of ice creams reminding childhood aromas; Mars, Twix, Snickers...*

15



## Tout Pistache

**Russe à la pistache, sorbet pistache, crème brûlée à la pistache.**  
*Pistachio Russe, pistachio sorbet, pistachio crème brûlée.*

18

## Fraisier Citron

**Fraises et leur pulpe, chibouste au citron, dacquoise pistache, crème glacée fraise yaourt.**  
*Strawberries and their pulp, lemon chibouste, pistachio dacquoise, strawberry yoghurt ice cream.*

16

## Tatin The Cliff

**Sablé breton à la cannelle et thé vert, pommes rôties caramélisées sur crème brûlée à la vanille avec un sorbet pomme.**  
*Cinnamon and green tea Breton shortbread, roasted caramelised apples over a vanilla crème brûlée, apple sorbet.*

17

## Trilogie De Tiramisu

**Tiramisu cacao, framboise, café.**  
*Cocoa, raspberry and coffee tiramisu.*

17

## Sweet Pleasures

**Mousse chocolat lactée et noire, ganache chocolat gianduja sur dacquoise noisette, sorbet cerise, crunch chocolat noir.**  
*Milky and dark chocolate mousse, chocolate gianduja ganache over a hazelnut dacquoise, cherry sorbet, crunchy dark chocolate.*

18

## Full Chocolat

**Moelleux au chocolat noir, sorbet cacao, mousse au chocolat.**  
*Molten dark chocolate cake, cocoa sorbet, chocolate mousse.*

16

## Mousse Au Chocolat

**Mousse au chocolat noir 72%, crumble aux fruits rouges.**  
*72% dark chocolate mousse, red berries crumble.*

16

