

Les jardins de la Tuilerie

Nos desserts glacés

Nos propositions glacées sont essentiellement issues du savoir-faire artisanal de **Gérard CABIRON** (Meilleur Ouvrier de France 2007, catégorie « desserts glacés ») qui élabore ses propres recettes authentiques.

Les crèmes glacées sont confectionnées à base de lait entier et de crème de montagne. Pour les sorbets, ce sont les fruits de la vallée du Rhône qui sont privilégiés.

Aucun additif de synthèse, aucun arôme artificiel, ni aucun colorant ne sont utilisés.



~ Crèmes Glacées :	2 boules	boule supp.
✓ Pures gousses et perle de Vanille de Madagascar	2.50€	1.00€
✓ Chocolat de Tanzanie et copeaux de chocolat	2.50€	1.00€
✓ Caramel « maison » au beurre de montagne & fleur de sel	2.50€	1.00€
✓ Pistache de Sicile avec morceaux	2.50€	1.00€
~ Sorbet :	2 boules	boule supp.
✓ Fraise Senga Sengana (agriculture bio.)	2.50€	1.00€
~ Supp. Crème fouettée à la Vanille Bourbon		0.50€



~ Cup by Chuck's Ice Cream :	140 Ml.
✓ Crème glacée Vanille, Noix de Macadamia caramélisées & coulis de Caramel	3.50€

