

L'Estell par



Carnac Plage

Cocktails en infusion

16 €

SOLEIL EXOTIQUE 12 cl

Rhum infusé au curry breton, sirop de cannelle, jus de fruit de la passion et jus de citron vert

HISPAHAN 2.0 12 cl

Gin infusé aux baies de Timut, liqueur de Saint Germain, liqueur de Chambord, tonic, champagne

CABRA DE MIEL 9 cl

Gin, jus de tomate, vinaigre balsamique, jus de pomme, espuma de chèvre et de romarin

MANZARICOQUE 13 cl

Gin Generous, jus de pomme, nectar d'abricot, sirop de Spéculoos, sirop d'orgeat, jus de citron vert, meringue vanille

LE RAIFORTANT 7 cl

Vodka Grey goose, wasabi, sirop de sucre de canne, jus de citron jaune

ALAWAÏ 7 cl

Rhum, champagne, crème de melon, menthe, jus de citron vert

BEAJ MEURVOR 7 cl

Gin infusé au thé noir Nouméa, granité de cidre, crème de rhubarbe, tonic

SAÏMPENA 7 cl

Liqueur de gingembre, noilly prat, mandarine impériale, granité de champagne

Cocktails classiques

14 € / 20 cl

Mojito, mojito fruits rouges,
Pina Colada, Americano, Cosmopolitan...

Gins et Tonic

4 cl

TANQUERAY , Ecosse	7 €
HENDRICK'S original , Ecosse	8 €
GENEROUS BIOLOGIQUE ORGANIC , France	8 €
GIN BOMBAY SAPPHIRE , Angleterre	10 €
MONKEY 47 , Allemagne, Gin premium	11 €
GIN MIST AWEN NATURE BIOLOGIQUE , Bretagne	10 €
LA FRENCH , Tonic classique	4 €
LA FRENCH , Tonic Water Floral	4 €

Cocktails sans alcool

10 € / 25 cl

PASSIFLOR

Sirop de vanille, jus de passion, martini floreale sans alcool, citron vert

PTIT BISCUIT

Jus de pomme, purée de poire, jus de citron, sirop de speculoos

LIME POMME

Sirop fleur de sureau, citron vert, menthe fraîche, jus de pomme

VOYAGE VOYAGE

Jus de citron, ananas, mangue, passion

VIRGIN MOJITO ou FRUITS ROUGES ou MANGUE

Perrier, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne

NUAGE

Crème de coco maison, jus d'ananas

COCKTAIL DETOX

A base de fruits et/ou légumes de saison préparés à l'extracteur de jus

Apéritifs

Brastis , Pastis Breton	4 cl	8 €
Campari , Martini blanc, rouge, sec	6 cl	8 €
Porto tawny Bio , Quinta do infantado, Porto	6 cl	8 €
Porto blanc , Quinta do infantado, Porto	6 cl	8 €
Suze	6 cl	8 €
Muscat de Rivesaltes , "Mas Miel"	6 cl	8 €
Bière blonde "La Flemme" , Vannes, Bio	33 cl	8 €
Bière ambrée "Skummen" , Rennes, Bio	33 cl	8,50 €
Cidre "Séhédic" Brut	37,5 cl	9 €
Cidre "Gwennic" Méthode Champenoise	75 cl	16 €

Boissons sans alcool

Patrick Font fruit juices	25 cl	6 €
Pomme, passion, litchi, abricot, mangue, tomate		
Caraïbos	25 cl	4 €
Orange, ananas, cranberry, pamplemousse		
Sodas		6 €
Breizh-Cola & Breizh-Cola zéro	33 cl	
Perrier	33 cl	
Limonade	25 cl	
Orangina	25 cl	
La French, Tonic ou Tonic floral	20 cl	
La French, Bière au gingembre	20 cl	
Thé froid noir ChariTea Bio & fair trade	33 cl	

La sélection des vins et champagnes de notre sommelier Philippe Rochet

	Millésime	12 cl	75 cl
Les Champagnes à la coupe			
Louis Roederer Collection 243	-	17 €	95 €
Laurent Perrier Millesimé	2012	17 €	125 €
Les Champagnes Bruts et Rosés			
Laurent Perrier Brut, La Cuvée	-	-	90 €
Delamotte Blanc de blanc	-	-	95 €
Laurent Perrier Ultra Brut	-	-	110 €
Laurent Perrier Rosé	-	-	170 €
Laurent Perrier Cuvée Grand Siècle	N° 25	-	245 €



Vins blancs	10 €	48 €
Coteaux-du-Giennois, AOC, Domaine Emile Balland, Val de Loire		
Bourgogne, AOC, Domaine Rois Mages, Bourgogne		
Côtes-du-rhône, AOC, Domaine de la Janasse, Côtes-du-rhône		
Vin blanc Moelleux	12 €	55 €
Côteaux de l'Aubance, AOC, Domaine des Rochelles, Val de Loire		
Vin rosé	11 €	58 €
Côte de Provence, AOC, Château Les Valentines, Provence		
Vins rouges	11 €	58 €
Saumur-Champigny, AOC, Château du Hureau, Val de Loire		
Beaujolais, AOC, Domaine de la Grosse Pierre, Beaujolais		
Côtes-du-rhône, AOC, Domaine de la Janasse, Côtes-du-rhône		

Thés Nectar de thé

6 €

Thés noirs

Darjeeling Margaret's Hope

Thé noir venant des jardins de Margaret's Hope

Earl Grey Premium

Variété de thé noir aromatisé à la bergamote

Brocéliande

Thé noir aux saveurs de baies de sureau, mûres et framboises.

Duchesse Anne

Le côté floral de la grenade, se marie parfaitement avec le caractère du sarasin

Thés verts

Gunpowder

Thé vert aux feuilles roulées en bille

Menthe Crépue

Un parfait mariage entre le thé légèrement acidulé et la menthe fraîche

Thé au jasmin OP

Thé vert parfumé aux fleurs de jasmin

Nouméa

Thé vert au fruit du dragon marié au pamplemousse, à l'orange et à la carotte

Rooibos

Ananas Citron

La douceur du Rooibos alliée aux zestes de citron et au sucre de l'ananas

Magie d'Afrique

Thé rouge rooibos à l'orange, pamplemousse et grenade

Infusions et Tisanes Nectar de thé

6 €

Mangue Fruit de la Passion

Saveur de mangue, sublimée par les fruits de la passion

Citron à Menton

La fraîcheur des granules et des écorces de citron, côtoient le maté brésilien

Menthe Réglisse

Une recette mentholée et sucrée pour un moment de détente

Verveine Citronnée

La Verveine Citronnée apaise les douleurs et facilite l'endormissement

Chocolats chauds

Chocolat chaud classique

5 €

Chocolat viennois (chantilly)

5,50 €

Chocolat aromatisé au choix :

6 €

noisette, vanille, châtaigne, spéculoos, caramel, fève de tonka

Chocolat viennois et aromatisé

6,50 €

Cafés de la Boulangerie d'Alré

depuis 1971

Cafés du monde

4,30 €

PEROU BIOLOGIQUE

Gourmand, notes praline et pomme verte

COLOMBIE DECAFEINE, à l'eau

Délicat, doux et fruité aux notes florales

BRESIL

Doux aux arômes d'arachides, de fruits secs, suave

ETHIOPIE MOKA

Parfumé et fruité, notes végétales et citron confit

Café d'exception

7,50 €

BLUE MOUNTAIN de JAMAIQUE

Café Gourmet, raffiné aux notes de fleurs blanches



Café classique crème

4,60 €

Cappuccino

6 €

Latte Machiatto expresso, mousse de lait et lait

6 €

Latte Machiatto aromatisé au choix :

6,50 €

noisette, vanille, châtaigne, spéculoos, caramel

Double expresso classique

8 €

Digestifs

9 € / 4 cl

Amaretto

Kalhua

Bailey's

Cointreau

Grand Marnier, Cordon Rouge

Limoncello

Get 27, Menthe Pastille

Mandarine Napoléon

Eau de vie de Poire Williams

Eau de vie de Mirabelle

Eau de vie de Framboise

Pineau des Charentes

Digestifs Premiums

4 cl

Cognac Martell, VSOP 15 €

Cognac Hennessy, XO 26 €

Armagnac, Château de Laubade, VSOP 14 €

Armagnac, Château de Laubade, XO 18 €

Calvados Coquerel, XO 15 €



4 cl

KRAKEN BLACK SPICED 12 €

Trinité et Tobago

Rhum brun sombre, notes d'épices de cannelle et de musc

MATUSALEM, 15 ans 13 €

République Dominicaine

Notes de cannelle, vanille, zestes d'orange

DIPLOMATICO, 12 ans 14 €

Venezuela

Un des plus connus. Miel, sirop d'érable, caramel

ANGOSTURA 1919 14 €

Trinité et Tobago

Notes de cacao et de mélasse, belle rondeur en bouche

CLEMENT, 10 ans 18 €

Martinique

Puissant, voluptueux, rondeur, pincée de cannelle

KARUKERA 18 €

Guadeloupe

Notes de torréfaction, agrumes

DEPAZ XO 22 €

Martinique

Notes de tabac, fût de chêne, arôme ananas

ZACAPA SOLERA, 23 ANS 26 €

Guatemala

Vieilli en fût de Whisky américain puis Xérès



4 cl

EDDU SILVER 10 €

Bretagne

Elaboré uniquement à partir de blé noir, notes boisées et vanillées

KNOCKENDO 12 ans 13 €

Ecosse Speyside, Single Malt

Arômes de céréales, amande douce

OBAN 14 ANS 14 €

Ecosse Speyside, Single Malt

Notes de pomme verte, clou de girofle, mentholé

NIKKA COFFEY MALT 16 €

Japon, Single Malt

Bouche gourmande et onctueuse, notes de fruits et de praline

SCAPA GLANSA 17 €

Ecosse, Single Malt

Doux et notes de poire, parfait équilibre, longueur en bouche

LAGAVULIN 16 ANS 17 €

Ile d'Islay, Single Malt

Très tourbé, iodé, fumé, une valeur sûre !

GLENMORENGIE 18 ANS 18 €

Ecosse Highland, Single Malt

Notes de vanille, dattes et figues

THE GLENLIVET 18 ANS 22 €

Ecosse, Single Malt

Saveurs florales et fruitées, notes acidulées

Coupez de glaces

11 €

COUPE MILLE-FEUILLES

Glace mille-feuilles, glace cacahuète, glace au lait robot, crème fouettée, brisures de gavotte

COUPE BRETONNE

Glace caramel au beurre salé, glace palet breton, glace galette bretonne, caramel au beurre salé, crème fouettée

COUPES DE FRUITS ROUGES

Sorbets fraise & framboise, glace yaourt, coulis de fruits rouges, fruits rouges frais, crème fouettée

A la carte

1 parfum	3,50 €	3 parfums	9 €
2 parfums	6 €	Crème fouettée	1 €

GLACES

Caramel au beurre salé
Yaourt
Palet breton
Mille-feuilles
Cacahuète
Lait robot
Galette bretonne

SORBETS

Framboise
Fraise

Smoothies

10 €

Framboise - Mangue

Mangue - Melon - Ananas - Kiwi

Petites faims

Disponible à l'Eskell Bar de 12h à 23h

Terrine de volaille 10 €

Rillettes de poissons maison 10 €

Chips de légumes (50g) 5 €

Les huîtres de la maison d'Hervé Percevault

6 huîtres n°2 14 €

9 huîtres n°2 18,50 €

12 huîtres n°2 24 €

Planche de charcuteries 24 €

Sélection de charcuteries, gressins, cornichons

Planche de fromages 24 €

Sélection de fromages, confiture du moment, fruits secs

Planche végétarienne 22 €

Douceurs végétales de saison et légumes du moment, gressins, cake salé, chips de légumes

Planche de poissons 29 €

Rillettes de saumon maison, sardines de Quiberon, gravlax de saumon et lieu noir fumé maison, citron

Planche de charcuteries et fromages 28 €

Sélection de charcuteries et de fromages, gressins, cornichons, confiture du moment

Dégustation de caviar "Kaviari" Le Diana, 15g 39 €

"Caviar Oscietre Prestige" servi avec blinis maison et crème citronnée à la vodka

Dégustation de caviar "Kaviari" Le Diana, 15g, pour 2 personnes 55 €

"Caviar Oscietre Prestige", 2 coupes de champagne et un écrin de caviar "Kaviari" 15g servi avec blinis maison et crème citronnée à la vodka

prix nets - service compris



Disponible à l'Eskell Bar de 12h à 23h

Nos CLUB SANDWICHES

Club sandwich volaille

19 €

Pain de mie, mayonnaise, tomates, endive, oeuf, volaille

Club sandwich saumon gravlax

21 €

Pain de mie, sauce tartare, tomates, endive, oeuf, saumon gravlax



Nos DESSERTS

Kouign Amann maison

9 €

Moelleux au chocolat maison

9 €

L'Estell par



Carnac Plage

Infusion cocktails

16 €

EXOTIC SUN 12 cl

Rum infused with Breton curry, canelle syrup, passion fruit juice and lime juice

HISPAHAN 2.0 12 cl

Gin infused with Timut berries, Saint Germain liqueur, Chambord liqueur, tonic, champagne

HONEY CABRA 9 cl

Gin, tomato juice, balsamic vinegar, apple juice, goat's and rosemary's espuma

MANZARICOQUE 13 cl

Generous Gin, apple juice, apricot nectar, Spéculoos syrup, orgeat syrup, lime juice, vanilla meringue

LE RAIFORTANT 7 cl

Vodka Grey goose, wasabi, cane sugar syrup, lemon juice

ALAWAÏ 7 cl

Rum, champagne, melon cream, mint, lime juice

BEAJ MEURVOR 7 cl

Noumea black tea infused gin, cider granita, rhubarb cream, tonic

SAÏMPENA 7 cl

Ginger liqueur, noilly prat, imperial tangerine, champagne granita

Classic cocktails

14 € / 20 cl

Mojito, red fruit Mojito,
Pina Colada, Americano, Cosmopolitan...

net price - service included

Gins and Tonic

4 cl

TANQUERAY , Scotland	7 €
HENDRICK'S original , Scotland	8 €
GENEROUS BIOLOGIQUE ORGANIC , France	8 €
GIN BOMBAY SAPPHIRE , England	10 €
MONKEY 47 , Germany, Premium gin	11 €
GIN MIST AWEN NATURE BIOLOGIQUE , Brittany	10 €
LA FRENCH , Classic tonic	4 €
LA FRENCH , Tonic Water Floral	4 €

Mocktails

10 € / 25 cl

PASSIFLOR

Vanilla syrup, passion juice, martini floreale without alcohol, lime

PTIT BISCUIT

Apple juice, pear puree, lemon juice, Speculoos syrup

APPLE LIME

Elderflower syrup, lime, fresh mint, apple juice

TRAVEL TRAVEL

Lemon juice, pineapple, mango, passion

VIRGIN MOJITO or RED FRUITS or MANGO

Perrier, fresh mint, lime, cane sugar

CLOUD

Homemade coconut cream, pineapple juice

DETOX COCKTAIL

Based on seasonal fruits and/or vegetables prepared with juice extractor

Aperitifs

Brastis , Pastis Breton	4 cl	8 €
Campari , Martini white, red, dry	6 cl	8 €
Porto tawny Bio , Quinta do infantado, Porto	6 cl	8 €
Porto white , Quinta do infantado, Porto	6 cl	8 €
Suze	6 cl	8 €
Muscat de Rivesaltes , "Mas Miel"	6 cl	8 €
Blonde beer "La Flemme" , Vannes, Bio	33 cl	8 €
Amber beer "Skummen" , Rennes, Bio	33 cl	8,50 €
Cider "Séhédic" Brut	37,5 cl	9 €
Cider "Gwennic" Method Champagne	75 cl	16 €

Non-alcoholic drinks

Patrick Font fruit juices	25 cl	6 €
Apple, passion, lychee, apricot, mango, tomato		
Caraïbos	25 cl	4 €
Orange, pineapple, cranberry, grapefruit		
Sodas		6 €
Breizh-Cola & Breizh-Cola zéro	33 cl	
Perrier	33 cl	
Lemonade	25 cl	
Orangina	25 cl	
La French, Tonic or Tonic floral	20 cl	
La French, Ginger Beer	20 cl	
Black Iced Tea ChariTea Bio & fair trade	33 cl	

net prices – service included

The selection of wines and champagnes of our sommelier Philippe Rochet

	Millésime	12 cl	75 cl
The Champagnes at the cup			
Louis Roederer Collection 243	-	17 €	95 €
Laurent Perrier Millesimé	2012	17 €	125 €
The Champagnes Bruts et Rosés			
Laurent Perrier Brut, The Cuvée	-	-	90 €
Delamotte White of white	-	-	95 €
Laurent Perrier Ultra Brut	-	-	110 €
Laurent Perrier Rosé	-	-	170 €
Laurent Perrier Cuvée Grand Siècle	N° 25	-	245 €



White wines	10 €	48 €
Coteaux-du-Giennois, AOC, Domaine Emile Balland, Val de Loire		
Bourgogne, AOC, Domaine Rois Mages, Bourgogne		
Côtes-du-rhône, AOC, Domaine de la Janasse, Côtes-du-rhône		
Sweet white wine	12 €	55 €
Côteaux de l'Aubance, AOC, Domaine des Rochelles, Val de Loire		
Rosé wine	11 €	58 €
Côte de Provence, AOC, Château Les Valentines, Provence		
Red wines	11 €	58 €
Saumur-Champigny, AOC, Château du Hureau, Val de Loire		
Beaujolais, AOC, Domaine de la Grosse Pierre, Beaujolais		
Côtes-du-rhône, AOC, Domaine de la Janasse, Côtes-du-rhône		

net prices – service included

Teaz Nectar of tea

6 €

Black teas

Darjeeling Margaret's Hope

Black tea from Margaret's Hope Garden

Earl Grey Premium

Variety of black tea flavored with bergamot

Brocéliande

Black tea with flavours of elderberries, blackberries, and raspberries.

Duchesse Anne

The floral side of the pomegranate, blends perfectly with the character of the buckwheat

Green teas

Gunpowder

Green tea with rolled leaves

Crepe Mint

A perfect marriage between slightly tangy tea and fresh mint

Jasmin tea OP

Green tea scented with jasmine flowers

Noumea

Dragon fruit green tea with grapefruit, orange and carrot

Rooibos

Pineapple Lemon

The sweetness of Rooibos combined with lemon zest and pineapple sugar

Magic of Africa

Red rooibos tea with orange, grapefruit and pomegranate

Infusions and herbal tea

6 €

Mango Fruit of the passion

Mango flavour, enhanced by passion fruit

Menton Lemon

The freshness of lemon granules and peels, rub the mate brazilian

Licorice mint

A menthol and sweet recipe for a moment of relaxation

Lemon verbena

Lemon verbena soothes pain and facilitates falling asleep

Hot chocolate

Classic hot chocolate

5 €

Viennese chocolate (chantilly)

5,50 €

Choice of flavoured chocolate:

6 €

hazelnut, vanilla, chestnut, speculoos, caramel, tonka bean

Viennese chocolate and flavoured

6,50 €

Coffee of the Brulerie d'Alvè

since 1971

Coffee in the world

4,30 €

PERU ORGANIC

Gourmet, praline and green apple notes

COLOMBIA DECAFFEINATED, by water

Delicate, sweet and fruity with floral notes

BRAZIL

Sweet with aromas of peanuts, dried fruits, suave

ETHIOPIA MOKA

Fragrant and fruity, vegetable notes and candied lemon

Exceptional coffee

7,50 €

JAMAICAN BLUE MOUNTAIN

Gourmet coffee, refined with notes of white flowers



Classic cream coffee

4,60 €

Cappuccino

6 €

Milk Machiatto espresso, milk foam and milk

6 €

Choice of flavoured Machiatto latte:

6,50 €

hazelnut, vanilla, chestnut, speculoos, caramel

Classic double espresso

8 €

Digestive

9 € / 4 cl

Amaretto

Kalhua

Bailey's

Cointreau

Grand Marnier, Cordon Rouge

Limoncello

Get 27, Mint Pastille

Mandarine Napoléon

Brandy of Williams Pear

Mirabelle Brandy

Raspberry brandy

Pineau des Charentes

Digestive Premium

4 cl

Cognac Martell, VSOP	15 €
----------------------	------

Cognac Hennessy, XO	26 €
---------------------	------

Armagnac, Château de Laubade, VSOP	14 €
------------------------------------	------

Armagnac, Château de Laubade, XO	18 €
----------------------------------	------

Calvados Coquerel, XO	15 €
-----------------------	------



KRAKEN BLACK SPICED 12 €

Trinidad & Tobago

Dark brown rum, spicy notes of cinnamon and musk

MATUSALEM, 15 years old 13 €

Dominican Republic

Notes of cinnamon, vanilla, orange zest

DIPLOMATICO, 12 years old 14 €

Venezuela

One of the best known. Honey, maple syrup, caramel

ANGOSTURA 1919 14 €

Trinidad & Tobago

Notes of cocoa and molasses, nice roundness in the mouth

CLEMENT, 10 years old 18 €

Martinique

Powerful, voluptuous, round, pinched cinnamon

KARUKERA 18 €

Guadeloupe

Roasting notes, citrus fruits

DEPAZ XO 22 €

Martinique

Notes of tobacco, oak barrel, pineapple aroma

ZACAPA SOLERA, 23 years old 26 €

Guatemala

Aged in barrels of American Whisky then Sherry



4 cl

EDDU SILVER 10 €

Brittany

Made only from buckwheat, woody and vanilla notes

KNOCKENDO 12 years old 13 €

Scotland Speyside, Single Malt

Aromas of cereals, sweet almond

OBAN 14 years old 14 €

Scotland Speyside, Single Malt

Notes of green apple, cloves, minty

NIKKA COFFEY MALT 16 €

Japan, Single Malt

Mouth greedy and unctuous, notes of fruit and praline

SCAPA GLANSA 17 €

Scotland, Single Malt

Sweet and pear notes, perfect balance, length on the palate

LAGAVULIN 16 years old 17 €

Islay Island, Single Malt

Very peaty, iodized, smoked, a safe bet !

GLENMORENGIE 18 years old 18 €

Scotland Highland, Single Malt

Notes of vanilla, dates and figs

THE GLENLIVET 18 years old 22 €

Scotland, Single Malt

Floral and fruity flavours, tangy notes

Ice creams

11 €

MILLE-FEUILLES BOWL

Mille-feuilles ice cream, peanut ice cream, robot milk ice cream, whipped cream, gavotte breaks

BRETON BOWL

Salted butter caramel ice cream, Breton palet ice cream, salted butter caramel, whipped cream

RED FRUITS BOWL

Strawberry and raspberry sorbets, yogurt ice cream, red fruit coulis, fresh red fruits, whipped cream

A la carte

1 perfum 3,50 €

3 fragrances 9 €

2 fragrances 6 €

Whipped cream 1 €

ICE CREAMS

Salted butter caramel

Yoghurt

Breton palet

Mille-feuilles

Peanut

Ribot milk

Breton galette

SORBETS

Raspberry

Strawberry

Smoothies

10 €

Raspberry - Mango

Mango - Melon - Pineapple - Kiwi

net prices - service included

Snacks

Available at the Eskell Bar from 12h at 23h

Poultry terrine	10 €
Homemade fish rillettes	10 €
Vegetable Crisps (50g)	5 €
Oysters from the house of Hervé Percevault	
6 oysters n°2	14 €
9 oysters n°2	18,50 €
12 oysters n°2	24 €
Charcuterie board	24 €
Selection of cold cuts, breadsticks, pickles	
Cheese board	24 €
Selection of cheese, jam of the moment, dried fruits	
Vegetarian board	22 €
Seasonal vegetables treats and vegetables of the moment, breadsticks, salted cake, vegetables chips	
Fish board	29 €
Homemade salmon rillettes, Quiberon sardines, salmon gravlax and homemade smoked black place, lemon	
Board of cold cuts and cheese	28 €
Selection of cold cuts and cheeses, breadsticks, pickles, jam of the moment	
Caviar tasting "Kaviari" Le Diana, 15g	39 €
"Caviar Oscière Prestige" served with homemade blinis and lemon cream with vodka	
Caviar tasting "Kaviari" Le Diana, 15g, for 2 people	55 €
"Caviar Oscière Prestige", 2 glasses of champagne and a showcase of caviar "Kaviari" 15g served with homemade blinis and lemon cream with vodka	



Available at the **Eskell Bar** from 12h at 23h

Our CLUB SANDWICHES

Poultry sandwich club

19 €

Sliced bread, mayonnaise, tomatoes, chicory, egg, poultry

Salmon gravlax club sandwich

21 €

Sliced bread, tartar sauce, tomatoes, chicory, egg, salmon gravlax



Our DESSERTS

Homemade Kouign Amann

9 €

Homemade chocolate fondant

9 €