

100 % bio!



100 % organic!

La Délicatesse

- Abricot de l'Ardèche
- Amande douce
- Cassis de l'Ardèche
- Cerise griotte
- Châtaigne de l'Ardèche aux marrons confits
- Fraise
- Framboise
- Grenade de l'Ardèche
- Groseille de l'Ardèche
- Melon de l'Ardèche
- Myrtille sauvage
- Noisette
- Noix de l'Isère
- Pêche Blanche de l'Ardèche
- Poire de l'Ardèche
- Rhubarbe de l'Ardèche

Le Raffinement

- Fleur d'oranger
- Gingembre aux morceaux confits
- Lavande
- Menthe feuille de l'Ardèche
- Menthe feuille éclats de chocolat
- Rose
- Thé vert Matcha
- Thym-citron
- Verveine feuille

L'Audace

- Fromage blanc de chèvre de l'Ardèche 🍷
- Poivron rouge
- Sésame noir
- Tomate-basilic
- Yaourt de l'Ardèche

+ Parfum du moment

Consultez notre sélection auprès de nos serveurs et de notre ardoise.

Le Voyage

- Banane
- Cacahuète
- Café pur Arabica
- Chocolat au lait A. Morin
- Chocolat noir A. Morin
- Citron
- Citron-basilic
- Litchi
- Mangue
- Noix de coco
- Orange sanguine d'Italie
- Passion
- Pistache
- Vanille gousse
- Vanille gousse au lait végétal

La Douceur

- Brownie 🍷
- Cacao-oranges confites
- Caramel à la crème salée 🍷
- Cookie 🍷
- Madeleine 🍷
- Miel-romarin de l'Ardèche
- Spéculoos 🍷
- Straciatella
- Tiramisu* (Amaretto) 🍷

La Célébration

- Limoncello*
- Rhum-raisin*

Suppléments

Chantilly maison
Nappage caramel à la crème salée
Nappage chocolat noir maison

Delicate flavours

- Ardèche apricot
- Sweet almond
- Ardèche blackcurrant
- Morello cherry
- Ardèche chestnut with crystallized pieces
- Strawberry
- Raspberry
- Ardèche pomegranate
- Ardèche redcurrant
- Ardèche melon
- Wild bilberry
- Hazelnut
- Isère walnut
- Ardèche white peach
- Ardèche pear
- Ardèche rhubarb

Refined flavours

- Orange blossom
- Ginger with crystallized pieces
- Lavender
- Mint leaf
- Mint leaf with chocolate chips
- Rose
- Matcha green tea
- Lemon thyme
- Verbena leaf

Bold and stylish flavours

- Ardèche Fresh goat cheese 🍷
- Red pepper
- Black sesame
- Tomato-basil
- Ardèche yoghurt

+ Flavour moment

Consult our selection with our waiters and our slate.

Travel flavours

- Banana
- Peanut
- Pure Arabica coffee
- A. Morin milk chocolate
- A. Morin dark chocolate
- Lemon
- Lemon-basil
- Lychee
- Mango
- Coconut
- Italian blood orange
- Passion fruit
- Pistachio
- Vanilla pod
- Vanilla pod with plant-based milk

Sweetness flavours

- Brownie 🍷
- Bitter cocoa-orange
- Salted cream caramel 🍷
- Cookie 🍷
- Madeleine 🍷
- Ardèche honey-rosemary
- Spéculoos 🍷
- Straciatella
- Tiramisu* (Amaretto) 🍷

Celebratory flavours

- Limoncello*
- Rum-raisin*

Extras

Home-made whipped cream
Salted cream caramel topping
Home-made dark chocolate topping

Ingrédients et allergènes:
Retrouvez toutes les informations utiles sur nos glaces et sorbets bio grâce à ce qr code!



Ingredients and allergens:
Find all the useful informations on our organic ice creams and sorbets using this QR code!

* Présence d'alcool dans la recette



Matière première élaborée par la maison Terre adélice

•• Glace • Sorbet



* Presence of alcohol in the recipe



Raw ingredients made by Terre adélice

•• Ice cream

• Sorbet