



New york cheesecake et son coulis
(fruits rouges , caramel au beurre salé ou sauce aux agrumes)
New York cheesecake with coulis
(red fruits, salted butter caramel or citrus sauce)
12€

Mi-cuit au chocolat noir, coeur caramel au beurre salé et crème glacée au yaourt
Dark Chocolate Mi-Cuit, Salted butter caramel and frozen yogurt
12€

Mille-feuille aux fraises et rhubarbe, infusé à la marjolaine
Strawberry and Rhubarb Millefeuille infused with marjoram
12€



Tous nos desserts contiennent du lactose et du gluten

All our deserts contain lactose and gluten

Tartelette printanière à la pistache, Fleur d'oranger et framboise
Spring tartlet with Pistachio - Orange blossom and raspberry
12€

Éclair au citron, Kumquat confit, meringue et guimauve au citron vert
Lemon éclair, Candied kumquat, meringue and lime marshmallow
12€

Café gourmand
Gourmet coffee
12€

PAR NOTRE CHEF
CHRISTOPHE BACHI

Service compris - TVA 10% - Service included - VAT 10%