

Desserts

DESSERTS

La pomme d'amour en trompe l'œil

Trompe l'oeil candy apple

12€

Nuage orange-cardamome, biscuit pâte à choux, croustillant sésame noir et orangettes

Orange and cardamom cloud, choux pastry biscuit, black sesame crisp and orange peel

12€

Tartelette de saison

Seasonal tartlet

12€

Le mi-cuit au chocolat noir et sa crème glacée nutti

Dark chocolate mi-cuit with nutti ice cream

12€

Le New York cheesecake et son coulis (chocolat noisette, caramel beurre salé, fruits rouges)

New York cheesecake with coulis

(chocolate hazelnut, salted butter caramel, red berries)

12€

PAR NOTRE CHEF
CHRISTOPHE BACHI

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

Café gourmand

Gourmet coffee

12€

Glaces et sorbet

(Vanille - chocolat - pistache - café - rhum raisin - mangue - fraise - citron)

Ice cream and sorbet

(Vanilla - chocolate - pistachio - coffee - rum raisin - mango - strawberry - lemon)

4€ - la boule

NOS THÉS

Collection « Mariage Frères »

Earl Gray French Blue (Thé noir)..... 8

Darjeeling Himalaya (Thé noir)..... 8

Thé Vert Marco Polo (Thé vert)..... 8

LES DIGESTIFS

Sambuca 4cl 14

Framboise Eau de vie 4cl 14

Armagnac VSOP 4cl 14

Calavados 4cl 14

Manzana 4cl 14

Hennessy VSOP 4cl 14

Baileys 4cl 14

Grappa 4cl 14

Poire Williams 4cl 14

Get 27 4cl 14

Get 31 4cl 14

Amaretto Disaronno 4cl 14

Limoncello 4cl 14

