



LES FROMAGES

Euros

- Plateau de fromages belges et français 20,00
- ♦ Pastelles croustillantes de reblochon, vinaigrette framboisée
à l'olive et aux petits lardons (minimum 2 couverts)pp 23,00

LES INDÉMODABLES

- Glace vanille et chocolat chaud
au croquant de noisettes 20,00
- ♦ Crêpes à l'orange, caramélisées 20,00
- ♦ Soufflé au citron vert, granité au parfum de mojito 23,00
- ♦ Pêches de Gascogne, flambées dans leur jus
(minimum 2 couverts) pp 25,00

LES NOUVELLES CRÉATIONS

- Mini poire pochée au thé sept parfums, sorbet au gingembre,
sablé citron, estragon, coulis cassis 23,00
- Ganache au chocolat Pérou 64% Belcolade,
marmelade de framboises à la mélisse 23,00
- ♦ Trilogie des douceurs :
(par table, en 3 services, dernière commande à 13h15 et 21h15) pppp 46,00
- Mini poire pochée au thé sept parfums, sorbet au gingembre,
sablé citron, estragon, coulis cassis
 - Ganache au chocolat Pérou 64% Belcolade,
marmelade de framboises à la mélisse
 - Soufflé au citron vert, granité au parfum de mojito

♦ LES FROMAGES ET DESSERTS CHAUDS
DOIVENT ÊTRE COMMANDÉS EN DÉBUT DE REPAS.