

LES FROMAGES

EUR

Plateau de fromages belges et français.....	19,00
<hr/>	
* Petit soufflé chaud au roquefort (minimum 2 couverts)	<i>pp</i> 20,00



LES INDÉMODABLES

Glace vanille et chocolat chaud au croquant de noisettes	18,00
Mousse au chocolat légèrement torréfiée, coulis orange sanguine le tout au "sucre de synthèse"	18,00
* Crêpes à l'orange, caramélisées	18,00
* Pêches de Gascogne, flambées dans leur jus (minimum 2 couverts)	<i>pp</i> 25,00



LES NOUVELLES CRÉATIONS

Duo d'ananas à la badiane, grenade, sorbet au parfum de fleurs	20,00
Croquant de chocolat Sao Thomé, gelée de chocolat blanc, caramel salé, yaourt	20,00
* Soufflé au citron vert, granité au parfum de mojito	20,00
* Trilogie des douceurs : (par table, dernière commande à 13h15 et 21h15)	<i>pp</i> 43,00
Duo d'ananas à la badiane, grenade, sorbet au parfum de fleurs	
Croquant de chocolat Sao Thomé, gelée de chocolat blanc, caramel salé, yaourt	
Soufflé au citron vert, granité au parfum de mojito	



* Les fromages et desserts chauds doivent être commandés en début de repas.