

LES FROMAGES

EUR

Plateau de fromages belges et français.....	19,00
<hr/>	
* Raviole de granny-smith caramélisée et fourrée au herve (<i>minimum 2 couverts</i>)	<i>pp</i> 20,00



LES INDÉMODABLES

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



LES NOUVELLES CRÉATIONS

Macération de pêches, réduction de vieux balsamique et sorbet ananas au kirsch	20,00
Croquant de chocolat à la noix de coco et mille-feuille de chocolat blanc aux cerises....	20,00
* Soufflé aux fruits des bois, granité de nectarines et espuma à l'Eau de Villée	20,00
* Trilogie des douceurs : (<i>par table, dernière commande à 13h15 et 21h15</i>).....	<i>pp</i> 32,00
Macération de pêches, réduction de vieux balsamique et sorbet ananas au kirsch	
Croquant de chocolat à la noix de coco et mille-feuille de chocolat blanc aux cerises	
Soufflé aux fruits des bois, granité de nectarines et espuma à l'Eau de Villée	



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