

DESSERTS

Aucune Modification ne sera apportée aux Desserts
No Modifications will be made to the Desserts
Tous nos Prix sont TTC / All our prices include VAT

Riz au Lait à l'Ancienne
Caramel Beurre Salé
Old-fashioned Rice Pudding
Salted Butter Caramel
8,80 €

Madeleines façon Profiteroles
Madeleine Cake, Vanilla Ice Cream, Melted
Chocolate and Cream Chantilly
10,00 €

Madeleines Mont Blanc
Madeleine Cake, Vanilla Ice Cream, chestnut
cream and Cream Chantilly
9,50 €

Madeleines Caramel Beurre Salé
Madeleine Cake, Vanilla Ice Cream, salted butter
caramel Cream Chantilly
9,50 €

Soupe de Fruits & son Sorbet Verveine
Fruit Soup with Sorbet Verveine
8,50 €

Cheese-Cake New Yorkais Caramel
Beurre Salé
New York Cheesecake
Salted Butter Caramel
9,50 €

Crème Brulée Flambée Chartreuse
Crème Flambée With Chartreuse Liqueur
9,80 €

Crème Brulée Flambée Mont Corbier
Crème Flambée With Mont Corbier Liqueur
9,80 €

Pavlova Chocolat
Meringue with Ice Cream Chocolate Chantilly
9,00 €

Pavlova Caramel ou Marron ou Fruits
Rouges
Meringue with Ice Cream Caramel or Chestnut or
Red Fruits, Coulis, Chantilly
8,50 €

Tartelette Myrtilles Confites
Candied blueberry tartlet
9,00 €

Comme Un Agrume
Lemon cream, citrus honey, pollen & biscuit
9,00 €

Authentique Duo Mousses au Chocolat
Tonka & Chocolat Vanille
Authentic Tonka & Vanilla Chocolate Mousse Duo
10,00 €

Assortiment de Macarons (5)
Assortiment of Macaroons
9,00 €

Assiette de Fromage
Assortiment de trois fromages
Assortiment of Three Cheeses
12,00 €

Dessert du Jour
Dessert of the Day
Information auprès du Personnel de Salle
Information for Room Staff
7,50 €

Faisselle Fruits Rouges
Faisselle Red Fruits
7,50 €

Bougie d'Anniversaire 1,00€/u

Supplément Chantilly ou Coulis 2,00 €
Supplément Alcool 2cl : 3,00 €