LES DESSERTS

LES GOURMANDISES

POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE ET AUX ÉPICES DOUCES — 10
Poire délicatement pochée dans un vin rouge parfumé aux épices douces, pour une finale fruitée et chaleureuse.

PROFITEROLES GOURMANDES AU CHOCOLAT VALRHONA — 12
Choux garnis de glace artisanale vanille de Madagascar, chantilly légère, pétales d'amande torréfiées et sauce chocolat chaud Valrhona.

TARTE AUX DEUX NOIX, CHANTILLY AU SPÉCULOOS — 8
Tarte aux noix aux notes toastées, accompagnée d'une chantilly délicatement parfumée au spéculoos.

FONDANT À LA CHÂTAIGNE, CARAMEL AU BEURRE SALÉ — 8
Un dessert moelleux aux saveurs boisées de châtaigne, relevé par la rondeur d'un caramel au beurre salé.

TARTE TATIN ET GLACE ARTISANALE — 8
Tarte Tatin nappée d'un coulis caramel, accompagnée d'une boule de glace artisanale à la vanille de Madagascar.

TIRAMISU TRADITIONNEL — 7,5

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE — 7,5

CAFÉ GOURMAND — 9,5

MERINGUE DE LA GRUYÈRE, CRÈME DOUBLE — 10

ASSIETTE DE FROMAGES — 10