

Nos Desserts Maison

Le Café « 5-sens »

*Votre café ou thé préféré, accompagné de 2 mini crèmes brûlées,
1 petite tranche de cake et de pralinés maison – un régal !*



10.60

L'assiette de fromages accompagnée de moutarde de figues piquante

12.50

La petite assiette de fromages (4 sortes)

8.20

Les crêpes aux baies des bois tièdes et glace vanille

10.00

Les crêpes Suchard et glace vanille

10.00

Le fondant Suchard (12-15 min)

crème anglaise



11.80

Le Dessert de Saison

La tartelette aux prunes tiède

à la masse hollandaise (amandes) et glace vanille



9.30

La palette de fruits frais aux sorbets maison (4 sortes)

coulis de fruits / croustillant au sésame

13.10

Le parfait glacé de fruit de la passion

et son petit gâteau tiède

12.70



La mousse de baies des bois, son coulis et ses petits fruits

accompagnée de sa feuille croustillante au sésame

11.60

La crème brûlée à l'ancienne, caramélisée et tiède

suppl. glace vanille

12.00

+ 3.40

Le sabayon glacé parfumé à l'absinthe et mousse de baies des bois

et sa feuille croustillante au sésame

12.40

Le véritable stroudel tiède aux pommes viennois

avec sauce vanille

Petite portion

Portion

avec glace vanille

8.30

11.50

9.30

12.60