

Fromages

Plateau de fromages de la région affinés. 12€

Faisselle nature à la crème fraîche. 8€

Glace à la Tomme Crayeuse et au poivre de Séchouan. 6€

Desserts

La Faisselle aux framboises et à la crème. 9€

La Soupe de framboises. 9€

La Crème brûlée à la vanille Bourbon. 9€

La Coupe de sorbets arrosés. 14€

La Gourmandise au chocolat noir 72%, glace nuty. 12€

La « Bombe » glacée à la chartreuse « les Pères Chartreux » et aux framboises, petit verre de chartreuse. 12€

La Crêpe Soufflée à la vanille de Tahiti et cerises, glace amarena, cappuccino du jus des cerises. 14€

Le Matafan aux pommes granny Smith's caramélisées, glace vanille macadamia. 12€

Le Baba : ananas flambé au rhum vieux « Saint James », baba imbibé minute. 12€

Les Fruits Frais : rhubarbe pochée, fruits rouges, crémet des Aravis. 11€

Le Nougat glacé à l'orange confite. 9€

*Le Chocolat et café : tiramisu stratchatella, café et amaretto
Tarte au chocolat moderne
Glace café en coque de chocolat. 12€*

La Tarte au citron autrement. 11€

La Tarte Tatin aux abricots et crème épaisse. 12€

La Pêche rôtie à la verveine, crème glacée à la verveine, macaron à l'orange. 12€