

*N*otre carte des desserts

<i>D</i> éclinaison de crèmes brûlées Maison ( <i>Vanille, Pralin ,Pistache</i> )	12.-
<i>C</i> oulant chocolat noir, Coulis de fruits rouges, sorbet Cassis noir deBourgogne	12.-
<i>P</i> rofiteroles (Choux Maison, glace vanille, chantilly amandes effilées, sauce chocolat)	14.-
<i>P</i> rofiteroles Version Bretonne (glace caramel salidou, coulis caramel, chantilly et amandes)	14.-
<i>C</i> oupe Danemark ( 3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly)	12.
<i>C</i> oupe Café Glacé ( 3 boules Café, Topping Café et Chantilly )	12.-

# GLACES ET Sorbets Artisanaux

Caramel beurre salé de Guérande

Chocolat Macaé du Brésil

Café (100 % arabica)

Menthe chocolat (menthe, chocolat noir Suisse)

Noix de coco

Vanille Bourbon (au Beurre D'Echiré)

Thé vert Matcha

Yuzu (Citron Japonais)

Cassis noir de Bourgogne

Mojito (Rhum blanc, citron vert, feuille de menthe)

\*1 boule : CHF 4.00

\*2 boules : CHF 8.00

\* 3 boules : CHF 12.00

Supplément de crème chantilly : CHF 1.50

## ***P*OUR ACCOMPAGNER VOS DESSERTS...**

*Limoncello (4 cl)* 8.00

*Porto Rouge (4 cl)* 5.50

*Coupe de champagne « Lanson » (1 dl)* 14.00

*Coupe de Prosecco (1dl)* 8.00