

*N*otre carte des desserts

CHF

*D*éclinaison de crèmes brûlées Maison (*Vanille, Pralin ,Pistache*) 12.-

*M*oelleux chocolat noir, Coulis de fruits rouges, sorbet Cassis noir deBourgogne 14.-

*P*rofiteroles (Choux Maison, glace vanille, chantilly amandes effilées, sauce chocolat) 14.-

*P*rofiteroles Version Bretonne (glace caramel salidou, coulis caramel, chantilly et amandes) 14.-

*C*oupe Danemark (3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly) 12.

*C*oupe Café Glacé (3 boules Café, Topping Café et Chantilly) 12.-

GLACES ET Sorbets Artisanaux

Caramel beurre salé de *G*uérande

Chocolat *A*lto Sol du Perou

Café (100 % arabica)

*M*enthe chocolat (*menthe, chocolat noir Suisse*)

*N*oix de coco

*V*anille Bourbon (*au Beurre D'Echiré*)

*T*hé vert Matcha

*Y*uzu (*Citron Japonais*)

Cassis noir de *B*ourgogne

**1 boule : CHF 3.50*

Supplément de crème chantilly : CHF 1.50

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

	CHF
<i>Limoncello (4 cl)</i>	8.00
<i>Porto Rouge (4 cl)</i>	5.50
<i>Monbazillac (vin liquoreux)</i>	9.00
<i>Coupe de champagne « Lanson » (1 dl)</i>	14.00
<i>Coupe de Prosecco (1dl)</i>	8.00