

*N*otre carte des desserts

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

*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>Malvoisie douce</i>	9.00
<i>Coupe de Champagne</i>	17.00
<i>Coupe de Prosecco</i>	8.00