

LES FROMAGES

FROMAGE BLANC EN FAISSELLE NATURE

OU À LA CRÈME DE BRESSE AVEC AIL ET FINES HERBES OU COULIS DE FRUITS ROUGES

CERVELLE DES CANUTS EN CLIN D'ŒIL AUX LYONNAIS

L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS OU LE SAVOUREUX BRILLAT-SAVARIN

8 €

LES DESSERTS

LE CLASSIQUE MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR AVEC GLACE MOKA

GÂTEAU « GRAND-MÈRE BLANC » À L'ORANGE ET SORBET 4 FLEURS

LE BEL ÉCLAIR « PARIS-BRESSE » AU CARAMIEL BEURRE SALÉ

TARTE TATIN ET CRÈME DE BRESSE

MARIAGE D'AUTOMNE, LA POIRE ET LE COING, DENTELLE DE NOIX CARAMÉLISÉES

LE BABA DES ÎLES AUTOUR DE L'ANANAS, DE LA MANGUE ET MARACUJA AU RHUM

LA DAME BLANCHE MERINGUÉE VANILLE-CHOCOLAT

CRÈME CARAMEL-VANILLE AUX ŒUFS DE LA FERME DE CYRIL

GLACES ET SORBETS DU MOMENT

12 €

CAFÉ DOUCEUR

(UN CAFÉ ET DES DESSERTS EN PORTION LÉGÈRE. SI PRIS DANS LE CADRE D'UN MENU, UN CAFÉ SERA FACTURÉ EN SUPPLÉMENT)

14 €

LE CHAMPAGNE GOURMAND

(UNE COUPE DE CHAMPAGNE ET DES DESSERTS EN PORTION LÉGÈRE. CE DESSERT NE PEUT PAS ÊTRE PRIS DANS LE CADRE D'UN MENU)

19 €

Tous nos Desserts sont faits par notre équipe de Pâtisiers, excepté les Glaces et Sorbets élaborés par des Artisans de qualité.

Une carte indiquant les allergènes contenus dans les plats est à votre disposition sur demande.