

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

Moelleux au Chocolat noir et 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

Brioche d'Agrumes, Glace Vanille et Dulce de Leche

Des Figues violettes rôties au Vieux Maury et Sorbet d'Automne sur un Sablé de Gaudes

Une Dame blanche meringuée Vanille-Chocolat

La 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.

L'Ancienne Auberge - Automne 2020