

Le grand Marnier

Soufflé chaud, crème glacée vanille de Madagascar

° ° °

Framboises et Hibiscus

Fine tartelette, sorbet fleuri

° ° °

Le chocolat Valrhona

Texture de grand cru, crème glacée épicée

° ° °

Fraîcheur des Hauts

Brimbelle sauvage, bourgeons de sapin givré

° ° °

A la façon d'un mille- feuille

Arlette, crémeux léger intense, parfait glacé

° ° °

Palette estivale de fruits et sorbets maison

Prix nets TTC 22,- service compris.

Nos desserts sont accompagnés de nos petits fours

Certains desserts nécessitent jusqu'à trente minutes de préparation.

Merci de les commander en début de repas.

