



LE FROMAGE :

| | |
|---|----|
| <i>Le Plateau de Fromage "devant vous"</i> | 13 |
| <i>The classic french cheese from "Artisanal" -3 or 5 cuts-</i> | 21 |

LES DESSERTS

| | |
|---|----|
| <i>L'île flottante et crème anglaise</i> | |
| <i>Floating island & "creme anglaise"</i> | 8 |
| <i>La crème brûlée</i> | |
| <i>Crème brûlée</i> | 8 |
| <i>Le trio de sorbets artisanaux, pomme/Calvados, pêche et thé vert</i> | |
| <i>Trio of artisanal sorbets, peach, green tea & apple Calvados</i> | 8 |
| <i>La mousse de chocolat "Valrhona"</i> | |
| <i>Chocolate mousse "Valrhona"</i> | 9 |
| <i>La tarte fine aux poires,</i> | |
| <i>Warm pear tart</i> | 9 |
| <i>Les petits choux à la crème et chocolat chaud</i> | |
| <i>Little cream puff with warm chocolate sauce</i> | 9 |
| <i>L'expresso gourmand</i> | |
| <i>Trio of mini desserts with Lavazza espresso</i> | 9 |
| <i>La tarte des demoiselles Tatin, glace vanille</i> | |
| <i>Upside down apple "tarte Tatin" with vanilla ice cream</i> | 10 |
| <i>le moëlleux au chocolat fondant, sorbet au Champagne</i> | |
| <i>Molten chocolate fondant & Champagne sorbet</i> | 10 |