

LES DOUCEURS DE L'INSTANT

LE GATEAU AU CHOCOLAT DE PURE ORIGINE, CHAUD & COULANT UNE PULPE D'ORANGE AMERE, RAFRAICHIE DE PAMPLEMOUSSE AU MIEL DE ROMARIN, FINE GLACE VANILLE DE TAHITI ... (15MN)	16.-
LE COULANT TIEDE & MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR PUR CARAÏBE SUR UN CAMEL À LA FLEU DE SEL, DELICIEUSE GLACE A LA GENTIANE ... (15MN)	16.-
UN PETIT FINANCIER CHAUD PARFUME À L'ORANGE PULPE DE MANGUE ET CHAIRE D'ORANGE NAVEL RAFRAICHIE D'UN SUBTIL SORBET AU GINGEMBRE	16.-
GOURMANDE TARTE CHAUDE A LA BELLE DE BOSKOPP CAMEL PASSION, FINE & ETONANT AU SERE VANILLE... (15MN)	16.-
LES DEUX MOUSSES AU CHOCOLAT NOIR & BLANC ACCOMPAGNEES DE CREME DE LA GRUYERE	14.-
SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON	15.-
MERINGUE ET CREME DE LA GRUYERE AVEC UNE FINE GLACE DU JOUR	12.- 14.-
NOS GLACES ET SORBETS A L'ARTISANALE DU JOUR / LA BOULE AVEC DE LA CREME DE LA GRUYERE	5.- 3.-
LES FROMAGES DE NOS REGIONS & D'UN PEU PARTOUT	15.-