

## Les Fromages d'ici et d'ailleurs

Faisselle de Fromage Blanc à la Crème*	5,00 €
<i>Drained Soft Fresh Cheese Served with Cream</i>	
Faisselle de Fromage Blanc au Coulis de Myrtilles*	6,00 €
<i>Drained Soft Fresh Cheese Served with Blueberry Coulis</i>	
Ardoise de Fromages de Pays Servis avec Confiture de Myrtille Maison*	9,00 €
<i>Assortment of French Cheeses</i>	

## Les Douceurs et Gourmandises

*Tous Nos Desserts Chocolats sont à Base de Chocolat Valrhona*

Dessert du Jour*	8,50 €
<i>Dessert of the Day</i>	
Sablé à la Fleur de Sel, Crème Double à la Vanille, Glace Caramel *	10,00 €
<i>Salted Short Bread with Vanilla Cream and Caramel Ice Cream</i>	
Crème Brûlée à la Vanille Bourbon*	9,50 €
<i>Caramelized Vanilla Cream</i>	
Fraise et Rhubarbe, Sabayon au Basilic, Sorbet Rhubarbe	11,00 €
<i>Strawberry and Rhubarbe, Basil "Sabayon", Rhubarb Sorbet</i>	
Moelleux au Chocolat "Grand Cru Guanaja" 70% Crème Glacée Vanille	11,00 €
<i>The Famous Warm Chocolate Cake, Vanilla Ice Cream</i>	
Dés de Pommes Vertes Caramélisées, Parfait glacé au Karambar et Sorbet Pomme	11,00 €
<i>Caramel Iced "Parfait", Caramelised Apple with Apple Sorbet</i>	
Profiteroles	11,00 €
<i>"Profiteroles"</i>	
Tartelette "Maison" aux Framboises Fraîches et Sorbet Framboise	11,00 €
<i>Raspberry Tart with Raspberry Sorbet</i>	
"Café Gourmand"	8,50 €

## Les Coupes Glacées

Assiette de Sorbets et Fruits Frais	11,00 €
<i>Fresh Fruits and Sorbets Platter</i>	
Dame Blanche, Glace Vanille , Chocolat Chaud et Chantilly *	11,00 €
<i>Dame Blanche, Vanilla Ice Cream, Hot Chocolate Sauce and Cream</i>	
Coupe Colonel, Sorbet Citron et Vodka *	11,00 €
<i>Coupe Colonel, Lemon Sorbet and Vodka</i>	

\* Desserts Faisant Partis de la Carte Limitée à Partir de 14h30