

LES DOUCEURS DE LA SAISON !

Le gâteau au chocolat de pure origine, chaud & coulant Sur un coulis de groseille, entouré de baies du moment Rafraichi d'un sorbet gingembre ...(15mn)	17.-
Le coulant tiède & moelleux au chocolat noir pur origine Sur une crème au café relevée d'une écume à l'Amaretto Délicieuse glace à la vanille de Tahiti ...(15mn)	17.-
Tout simplement des baies de saison dans un gaspacho De fraises & tomates charnues, surprenant sorbet au basilic	17.-
Tarte sablée chaude aux prunes Adoucie d'un caramel au beurre salé Et sa glace à la pistache torréfiée (15mn)	17.-
Salade de fruits frais de saison	17.-
Meringue et crème de la Gruyère Avec une fine glace du jour	13.- 15.-
Nos glaces et sorbets à l'artisanale du jour / la boule Avec de la crème de la Gruyère	5.5 3.-
Les fromages de nos régions & d'un peu partout	17.-