



LES PLAISIRS SUCRES

Le Fraisier crémeux à la Vanille et biscuit Diamant

Vanilla Fraisier and Shortbread biscuit

18 €

Erdbeer- und Vanillecreme, frische Erdbeeren, Walderdbeerensorbet und ein gezuckerter Mürbeteigkeks

Le Cannelé au Chocolat Grand Cru Guanaja et cœur à la Menthe Poivrée

Grand Cru Guanaja Chocolate Cannelé and Pepper Mint cream

18 €

Grand Cru Guanaja Schokoladenmousse, weißes Schokoladenherz mit Pfefferminz, weißes Schokoladeneis, schwarzes Schokoladensorbet

Le Vacherin glacé à la Vanille de Madagascar, compoté d'Abricot et Amandes fraîches

Iced Madagascar Vanilla Vacherin, fresh Almonds and Apricot compot

18 €

Eisiger Vacherin aus Madagaskar Vanille, Aprikosenkompott mit frischen Mandeln und Schlagsahne

La Sphère Ivoire et Rhubarbe confite

White chocolate Sphere with Rhubarb

18 €

Erfrischender Rhabarber in einer weißen Schokoladenkugel, Rhabarberkompott und Sirup

Le Soufflé chaud au Grand Marnier, sorbet Orange Sanguine

Warm Grand Marnier Souffle with Blood Orange sorbet

18 €

Warmes Soufflé mit Grand Marnier, Blutorangengranité

L'Assortiment de Glaces et Sorbets

Selection of Sorbets and Ice cream

18 €

Auswahl verschiedener Sorbets und Eiskrems

Dégustation de Vins de Dessert

Pour accompagner votre dessert, une sélection de trois vins vous est proposée par notre sommelier

19 €

« La gourmandise commence quand on n'a plus faim » **Alphonse Daudet**