



Hotel Lou Granva

# Glaces et sorbets

Glace ou Sorbet (2 boules)

7€

Coupe Colonel (sorbet citron, vodka)

9 €

Coupe Vigneronne (sorbet cassis, Marc du Jura, Chantilly)

9 €

Coupe Chocolat liègeois

(Glace tout chocolat, chocolat chaud, chantilly)

9 €

Coupe Danemark

(glace à la vanille, chocolat chaud, chantilly)

9 €

*Parfum de glaces et sorbets*

Toutes nos glaces sont fabriquées dans notre établissement. Le Lait que nous utilisons vient de la Ferme voisine "GAEC Charton". Il est entier et juste pasteurisé

**Sorbet plein Fruit :**

Cassis : "Noir de Bourgogne" cultivé sur les Coteaux Bourguignons de Nuit Saint Georges

Framboise : "Rose de Bourgogne" cultivé sur les Coteaux Bourguignons de Nuit Saint Georges

Fraise gariguette

citron jaune et leur zeste

Chocolat : sorbet chocolat noir fleur de cacao 70%

**glace au lait entier :**

Vanille : Crème glacée aux œufs, gousse de Vanille Bourbon de Madagascar

Spéculoos : Crème glacée aux œufs,

spéculoos (biscuit traditionnel Belge à la cassonade)

Caramel beurre salé : Crème glacée aux œufs,

caramel et beurre à la fleur de sel

Café : Crème glacée aux œufs, Café Massaya BIO des Amériques

