

Avant le dessert

L'assortiment de fromages de France
French artisanal cheese, mixed salad
15.00

Les desserts **11.00**

Moelleux au chocolat noir et amandes, croquant feuilletine, glace vanille
Warm chocolate and almond cake, feuilletine, vanilla ice cream, praline sauce

Soufflé chaud au citron, cœur en surprise de framboise, sorbet framboise
Warm lemon soufflé with raspberry middle, raspberry sorbet

Assiette de sorbets, fruits frais
Assortment of sorbets and fresh fruit

Clafouti tiède à la pêche, Chantilly Bourbon et sorbet à la pêche
Warm peach clafouti, vanilla Chantilly and peach sorbet

Tarte du jour, sorbet
Tart of the day, sorbet

Duo de crêpes, une Suzette flambée, l'autre farcie à l'ananas rôti
Crepes duo, one Suzette the other stuffed with roasted pineapple

Vins de Desserts (3 oz pour)

<i>Champagne Nicolas Feuillatte Brut (5 oz.)</i>	NV	16.00
<i>Sauternes, Château de Rolland</i>	2005	13.50
<i>Côteaux du Layon, Domaine Jollet</i>	2004	13.00
<i>Muscat de Rivesaltes, Château de Jau</i>	2007	13.50
<i>Banyuls, Clos de Paulilles</i>	2006	14.00

Digestifs (1 1/4 oz pour)

<i>Remi Martin VSOP "Fine Champagne"</i>	9.75
<i>Courvoisier V.S., Cognac</i>	8.75
<i>Kelt X.O., Cognac "Grande Champagne"</i>	30.00
<i>Armagnac Sempe</i>	8.75
<i>Grand Marnier</i>	8.75
<i>Grand Marnier 100th Anniversary</i>	25.00
<i>Grand Marnier 150th Anniversary</i>	35.00
<i>Grand Marnier flight tasting 1 oz. each of Cordon Rouge, 100th Anniversary and 150th Anniversary</i>	39.00
<i>Poire "Williams" Massenez</i>	15.00
<i>Calvados, Busnel Pays d'auge, VSOP</i>	8.75
<i>Porto Sandeman "Réserve"</i>	8.75
<i>Special coffee</i>	
<i>Grand Marnier, Baileys, B&B, Cognac,</i>	9.00