

Les Desserts Classiques

La Salade de Fruits de Saison 8.50 €

Fresh Fruits Salad/ Obstsalat

Le Vacherin Glacé Framboise et Yuzu, Chantilly Légère et Meringue Croustillante 9.50 €

Woodland Raspberry and Yuzu Vacherin Glacé with Light Chantilly and Crunchy Meringue /
Vacherin Glacé Himbeere und Yuzu, leichte Schlagsahne und knuspriger Baiser

Le Café ou le Thé gourmand 9.50 €

Kaffee « Gourmand »/Coffee with "petits fours"

Les Desserts à Découvrir

Le Millefeuille de Gavottes croustillantes façon « Suzette »

Crème légère Vanille, Sorbet Clémentine et Beurre aux Agrumes 11.50 €

Le Millefeuille de Gavottes à la « Suzette », Vanillecreme, Sorbet Clementine und Zitrusbutter
The Millefeuille of Gavottes way "Suzette", Vanilla light cream, Clementine sorbet and Citrus butter

Le trompe l'Œil du Moment 11.50 €

Im Trompe l'Oeil / The Eye of the Moment

Comme une Tartelette Poire et Chocolat lacté Valrhona®, Sorbet Poire 11.50 €

Valrhona Birne-Milchschokolade-Torte, Birne-Sorbet
Like a Pear Tartlet and Valrhona® Milk Chocolate, Pear Sorbet

La Pêche de cet Eté, Sabayon au Crémant d'Alsace, Glace à la Pistache de Sicile 11.50 €

Summer Peach, Sabayon with Crémant d'Alsace, Ice cream with Pistachio from Sicily
Der Pfirsich dieses Sommers, Sabayon mit Crémant d'Alsace, Pistazien Eis aus Sizilien

Les Desserts Glacés

<i>La</i> Dame Blanche	9.00 €
Vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream / Vanille Eis mit Schokolade Sauce und Sahne	
<i>Le</i> Café ou le Chocolat Liégeois	9.00 €
Coffee or Chocolate liegeois / Kaffee oder Schokolade Liegeois	
<i>La</i> Coupe de Sorbet à l'eau-de-vie de Gaby Massenez*	9.00 €
Sorbet with Alcohol / Eiskugeln (Sorbet) mit Branntwein	
<i>La</i> Coupe de Glace nature : Vanille, Café, Chocolat	7.50 €
Ice cream / Eiskugeln	
<i>La</i> Coupe de Sorbet nature : Citron, Passion, Framboise	7.50 €
Sorbet / Eiskugeln (Sorbet)	

* Spécialités Régionales