

Les Desserts Classiques

La Salade de Fruits de Saison 8.50 €

Fresh Fruits Salad / Obstsalat

Le Vacherin Glacé Clémentine, Chantilly Légère et Meringue Croustillante,
Sauce aux agrumes 9.50 €

Clementine Vacherin Glacé, Light Chantilly and Crunchy Meringue, Citrus Sauce /
Vacherin Glacé Clémentine, leichte Schlagsahne und knuspriges Meringue, Zitrusfrüchtesauce

Le Café ou le Thé gourmand 9.50 €

Kaffee « Gourmand » / Coffee with “petits fours”

Les Desserts à Découvrir

*M*angue fraîche, Espuma Noix de Coco, Meringue Croustillante 11.50 €

Fresh Mango, Coconut Espuma, Crunchy Meringue /
Frische Mango, Espuma Kokosnuss, knuspriges Meringue

*C*hou de Noix de Pécan, Caramel et Fleur de Sel 11.50 €

Pecan, Caramel and Fleur de Sel Cabbage /
Kohl aus Pekannüssen, Karamell und Fleur de Sel

*C*omme une Tartelette au Chocolat lacté Valrhona® et Maracuja 11.50 €

Like a Valrhona® Milk Chocolate and Maracuja Tartlet /
Wie ein Törtchen aus Valrhona®-Milkschokolade und Maracuja

*C*afé, Pamplemousse et Noisette 11.50 €

Coffee, Grapefruit and Hazelnut / Kaffee Grapefruit und Haselnuss

Les Desserts Glacés

La Dame Blanche 9.00 €

Vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream /
Vanille Eis mit Schokolade Sauce und Sahne

Le Café ou le Chocolat Liégeois 9.00 €

Coffee or Chocolate liegeois / Kaffee oder Schokolade Liegeois

La Coupe de Sorbet à l'eau-de-vie de Gaby Massenez* 9.00 €

Sorbet with Alcohol / Eiskugeln (Sorbet) mit Branntwein

La Coupe de Glace nature : Vanille, Café, Chocolat 7.50 €

Ice cream / Eiskugeln

La Coupe de Sorbet nature : Citron, Passion, Framboise 7.50 €

Sorbet / Eiskugeln (Sorbet)

* Spécialités Régionales