

Les Desserts Classiques

La Salade de Fruits de Saison 8.50 €

Fresh Fruits Salad / Obstsalat

Le Nougat « Givré » aux Fruits Secs et Pistache, Gel d'Abricot 9.50 €

Iced Nougat with Dried Fruits and Pistachio, Apricot Gel /

Der Nougat "Givré" mit getrockneten Früchten und Pistazie, Aprikosengel

Le Café ou le Thé gourmand 9.50 €

Kaffee « Gourmand » / Coffee with "petits fours"

Les Desserts à Découvrir

*F*raise et Kirsch, Pesto de Basilic, Glace façon « Siesskass » 11.50 €

Erdbeer und Kirschwasser, Basilikumpesto, Eis nach "Siesskass"-Art/
Strawberry and Kirsch, Basil Pesto, Siesskass Ice Cream

*Ch*ocolat « Guanaja 70% » Yuzu et Praliné Noisette 11.50 €

"Guanaja 70%" Schokolade - Yuzu und Haselnuss-Praliné/

"Guanaja 70%" Chocolate - Yuzu and Hazelnut Praline

*F*ramboise et Litchi Espuma Philadelphia® et Citron vert Meringue croquante 11.50 €

Himbeere und Litschi Espuma Philadelphia® und Limette Knuspriges Baiser/

Raspberry and Litchi Espuma Philadelphia® and Lime Crunchy Meringue

*V*ariation autour de la Rhubarbe 11.50 €

Variation rund um den Rhabarber/ Rhubarb variation

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