

LES DESSERTS

<i>Mille-feuille vanille/caramel/pécan</i>	19.-	<i>Mille-feuille vanilla/caramel/pecan nuts</i>
<i>Pavlova marron/fruits noirs/baie rose</i>	19.-	<i>Pavlova chestnut/black fruits/pink berries</i>
<i>tarte chocolat Grand Cru jus de koa</i>	22.-	<i>Grand Cru chocolate tartlet koa juice</i>
<i>Baba au rhum poire/miel/citron menton</i>	19.-	<i>Rhum baba pear/honey/menton lemon</i>
<i>Cheesecake mangue/passion/coco</i>	19.-	<i>Cheesecake Mango/passion fruit/coconut</i>
<i>Tapioca façon riz au lait aux agrumes</i>	19.-	<i>Tapioca Rice pudding style with citrus</i>

NOS PRODUITS FESTIFS

<i>Terrine de foie gras aux épices, gelée vin chaud Foie gras terrine, spices and wine jelly</i>	2 pers / 4 pers	40.- / 80.-
<i>Terrine de foie gras à la truffe noire Foie gras terrine with black truffle</i>	2 pers / 4 pers	50.- / 100.-
<i>Bûche agrumes et tagette Citrus Christmas cake</i>	8 pers.	85.-
<i>Bûches chocolat au lait, caramel et cacahuète Chocolate and peanut Christmas cake</i>	8 pers.	85.-

• Nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires •
Please kindly inform us of any food allergies