

Desserts

Tartelette croustillante aux fraises, chantilly vanille 12€

Crunchy strawberry tart with vanilla whipped cream

Vin recommandé: Viogner - Vendanges d'Octobre Blanc

Croustillant à la pêche 12€

Croustillant de pâte filo et sa chantilly à la crème de pêche, glace vanille

Crispy filo dough and whipped cream with peach snaps, vanilla ice cream scoop

Vin recommandé: Coupe de Prosecco

Carpaccio d'ananas avec son sorbet ananas 10€

Pineapple carpaccio with a scoop of pineapple ice cream

Vin recommandé: Le Versant, Chardonnay - IGP Pays d'Oc Blanc

L'incontournable cœur coulant au chocolat et fève de tonka avec sa boule de glace au yaourt 10€

The inevitable chocolate and tonka bean heart with its scoop of yogurt ice cream

Vin recommandé: Uby n°4, côte de Gascogne Blanc

Salade de fruits frais 10€

Fresh fruit salad

Vin recommandé : Domaine de Triennes Blanc - IGP Les Auréliens

Panna cotta au caramel beurre salé ou aux fruits rouges 9€

Panna cotta with salted butter caramel, red fruits coulis

Vin recommandé: Uby n°4, côte de Gascogne Blanc

Café gourmand 4 pièces 10€

Gourmet coffee

3 boules de glace avec chantilly et son biscuit 9€

(Vanille, chocolat, café, caramel, rhum raisin, pistache, menthe/chocolat, citron, fraise, coco)

3 scoops of ice cream with whipped cream and biscuit

(Vanilla, chocolate, coffee, caramel, grape rum, pistachio, mint/chocolate, lemon, strawberry, coconut)

Possibilité d'un gâteau d'anniversaire : A partir de 8 personnes. Réservation au plus tard 48h à l'avance, 9€ la part